

# 2025 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---



## Soto Ajam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouten	2000	g
uien	3	
winterwortel	1	
knoflook	6	tenen
foelie	1	
kruidnagels	2	
salamblaadjes	4	
zwarte peper	0.5	tl
kemiri noten	10	
verse kurkuma (koenjit)	10	g
verse gember (djahe)	20	g
djeroek purut blaadjes	8	
kentjoer (fijn gehakt)	10	g
sereh gekneusd	2	sprietten
laos gekneusd	3	cm
foelie (buah pala)	2	
prei	1	
citroensap		
ketjap medja		
sambal oelek		
zout en peper		
taugé	150	g
middelgrote aardappels	3	
eieren	5	
mihoen	250	gr.
sjalotten	3	
knoflook tenen	2	
bleekselderij	3	stengels

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 Boembloe 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.

## Piendang Telor

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (1 ei p.p.)	16	
asem		
middelgrote ui	3	
knoflook	6	teentjes
djahé (gember)	3	cm
galanga (laos)	1	cm
rode peper zonder zaadlijsten	1	
petis udang	2	tl
sambal badjak		
sereh (gekneusd)	2	
asempasta	0.5	tl
ketjap medja	3	el
geconcentreerde gevogelte fond	0.5	el

Kook 16 eieren in water met 1 tl asem in 8 minuten gaar. Laat schrikken in koud water en pel. Snij alles en pureer in blender. Bak de boemboe zachtjes in wat olie geurig. Sambal Badjak toevoegen naar smaak. Mag iets pittig zijn. Voeg nu de gekneusde sereh, asem, keptjap toe met een scheutje water met 1/2 el. geconcentreerde gevogelte fond. Laat zachtjes reduceren tot lobbijg geheel. 15 minuten voor uitserveren, afmaken als beschreven in de eindbereiding. 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 Lodeh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	4	teentjes
kemiri's noten	6	
koriander (ketoembar) zaad	5	tl
verse laos (galanga)	3	cm
verse kurkuma (koenjit)	1	cm
trassi	2	tl
kipbouillon van gang 1	750	ml
chinese kool of spitskool	300	g
kousenband (diepvries)	150	g
rode paprika	1	
groene paprika	1	
winterwortel	0.5	
salamblaadjes	4	
taugé	150	g
peteh bonen	8	
blok/plak tempe, circa 100 g	0.5	
kokos crème	150	ml
sambal badjak — naar smaak	1	el

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. 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. 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.

## Krupuk Udang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lucullus krupuk udang (ongebakken)		
garnalen kroepoek		

Breek de ongebakken krupuk eventueel in stukken en frituur op 190°C. totdat deze gaar zijn. Hoeveelheid op basis van groepsgrootte. Laat uitlekken op keukenpapier. Stort de Krupuk in een kleine schalen op kamertemperatuur.

## Toemis boontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kousenband (diepvries)	650	gr.
middelgrote ui	3	
knoflook	4	teentjes
zout	1	tl
laos (galanga)	1.5	cm
sereh gekneusd en in 3 stukken gesneden	1	
djeroek purut	3	
trassi	1	tl
sambal roedjak	1	el
tomaten	400	gr.
ketjap medja	3	el
gula djawa	1	tl
salam	3	blaadjes
groentebouillon	100	ml
rode lombok	1	
dikke kokos crème (blik)	60	g

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. 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. 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. 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

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	550	g
witte kleefrijst	200	g
verse koenjit	2.5	cm
kokoscreme	400	ml
pandanbladeren, gekneusd	3	
sereh, gekneusd	1	stengel
verse laos, gekneusd	5	cm
salamblaadjes, gekneusd	3	
zout	1	tl

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

## Tempe Balado

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

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.

## Kari Udang Dua

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen gepeld (3 p.p)	3	
uien	3	
knoflook	3	tenen
rode lombok	1	
trassi	1	tl
koenjit	2	cm
djahe	2	cm
ketoembar (zaad)	2	tl
sereh	2	sprietten
kokoscreme	2	dl
citroensap	2	el
olie	4	el

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. 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.

## Beb Vuyk's Seroendeng

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte kokos	100	g
pinda's	2	el
gesneden uien	3	el
gesneden knoflook	2	teentjes
verse laos	1	cm
gemalen ketoembar	2	tl
gember	1	cm
zout	0.5	tl
javaanse suiker	1	tl
asem pasta	1	el
kentjoer	0.5	tl
djeroek poeroet blaadjes	1	
salam blaadjes	2	
sereh	1	spriet
olie	2	el

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. Seroendeng in kleine schalen en verdelen over de tafel.

## Smoor Djawa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	4	
sambal badjak	3	el
sucade aan één stuk	3000	g
knoflook	4	teentje
laos vers (geraspt)	3	cm
kentjoer	1	cm
petis udang	2	tl
salam blaadjes	3	
jerut purut blaadje	5	
zwart gemalen peper	1	tl
geraspte nootmuskaat	1	tl
asem pasta	1	tl
ketjap medja	10	el
zout	1	tl
water		
geconcentreerde runderfond		
arachideolie		
boter		

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 lobbijg. Voeg daarna het vlees weer toe aan de lobbijge saus en houd verder warm in de warmhoud kast. Zo nodig het vlees even opnieuw goed opwarmen op het vuur.

## Atjar ketimoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstazijn	120	ml
zout naar smaak	0.5	tl
zwarte peperkorrels	1	tl
rode peper	1	
palmsuiker	3	el
stevige komkommers	3	
afsluitbare bak		

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.

## Lontar taart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
poedersuiker	50	g
zout	0.5	tl
boter	125	g
eidooiers van verse eieren	2	
vanillestokje	1	
nootmuskaat	0.5	
eieren	8	
gecondenseerde melk	400	g
bakbonen		

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. Verdeel de Lontar taart in 16 gelijke puntjes.

## Pandan Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	400	ml
melk	700	ml
suiker	300	g
pandan pasta	2	el
eidooier	400	g
glucosestroop	1	el

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. Maak het ijs in de ijsmachine, ruim een uur voor uitserveren.

## Daddergoelong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
olie	3	el
eieren	3	
zout	1	klein theelepel
rode kleurstof		mespunt
geraspte kokos	200	gr.
palmsuiker	55	gr.
water		

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. 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.