

2026 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Bisque Udang Peteh

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote tiger prawns (ongepeld)	10	stuks
garnalendoppen	1	kg
tomatenpuree	5	el
sjalotten	5	stuks
knoflook	6	tenen
trassi	0.5	blokje
pernod	1	scheut
witte wijn	400	ml
prei	1	stuks
venkelknol	1	stuks
zwarte peperkorrels	5	el
korianderzaad	3	el
venkelzaad	3	el
steranijs	4	stuks
daoun salam	4	stuks
daoun djeroek peroet	25	stuks
sereh	15	stengels
rijst	100	g
petehbonen	6	el
kokosmelk	400	ml
lontong	1	zakje
bosuitjes	2	bosuitjes
norivelletjes	3	norivelletjes

Pel en ontdarm de garnalen. Bewaar de schillen. Hak de sjalotten, de knoflook, de prei, de venkel. Vijzel het korianderzaad, venkelzaad. Kneus de sereh. Verhit zonnebloemolie in een ruime pan. Bak hierin de schillen van de garnalen en de garnalendoppen. Bak de tomatenpuree kort mee. Voeg sjalot, knoflook en trassi toe en bak mee. Blus af met Pernod en witte wijn. Voeg overige ingrediënten toe, behalve 5 djeroek peroet, de rijst en de kokosmelk. Voeg 3 liter water toe. Laat 45 minuten zachtjes koken. Zeef de soep en druk de garnalen goed leeg. Breng de bisque opnieuw aan de kook met de rijst en overgebleven djeroek peroet en laat 30 minuten koken. Verwijder de djeroek peroet en blender de soep in de blender glad. Kook de petehbonen even mee in de soep. Voeg vlak voor het opdienen de kokosmelk toe aan de warme soep. Kook de lontong minstens een uur, totdat deze aan elkaar kleeft. Maak hiervan 15 'plukjes'. Bak de garnalen kort in wat zonnebloemolie. Bestrooi met een beetje zout. Snij de bosuitjes en de nori in dunne reepjes. Snij de garnaal in stukken en leg samen met een plukje lontong in een diep bord. Schenk de bisque erbij en werk af met petehbonen, bosui en nori.

Kroket Sayur Lodeh

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
laos	5	cm
sambal goreng	3	el
kemirioten	10	stuks
korianderzaad	5	tl
trassi	0.5	blokje
gula jawa	75	g
laurierbladen	5	blaadjes
kokosroom	1	l
bloemkoolroosjes	250	g
haricots verts	250	g
chinese kool	250	g
taugé	150	g
winterwortel	120	g
rode paprika	1	stuks
rode uien	2	stuks
knoflook	5	tenen
tempé	200	g
olie		
zout en peper		
gelatine	12	g
boter	150	g
bloem	150	g
kookvocht groenten		
pindakaas	3	el
zonnebloemolie	300	ml
ei	1	stuks
azijn, zout, peper		
kecap manis		
panko		

Pof de kemirienoten. Haal de nerven uit de laurierbladen. Maak dan van alle ingrediënten een fijne brij in de Magimix of de blender. Maak de groenten schoon en snijd ze in kleine brunoise (max 5 mm). Fruit ze aan in olie. Voeg de boembloe toe en laat ongeveer 5 minuten doorstoven en doe de kokosroom erbij. Laat de vulling op laag vuur goed doorgaren. Breng op smaak met zout en peper. Droog de tempé af en snijd in kleine brunoise (max 5 mm) en frituur ze in zonnebloemolie goudbruin. Giet de groenten af en bewaar het kookvocht (minimaal 1l). Laat afkoelen. Week de gelatine in koud water. Maak een gare roux van de boter en bloem. Voeg het kookvocht in stappen toe tot een gebonden saus. Laat iets afkoelen en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Spatel de groenten erdoor en laat nog even doorgaren. Breng de vulling op smaak met zout en peper. Zet de ragout afgedekt met plastic folie in de

blast chiller om af te laten koelen. De ragout moet goed stijf zijn om verder te kunnen verwerken. Doe het ei in een smalle beker van de staafmixer. Doe er azijn, zout en peper bij. Vul op tot 300 ml met zonnebloemolie. Maak met de staafmixer mayonaise. Roer de pindakaas erdoor. Breng op smaak met ketjap. Maak kroketjes van de salpicon. Maak bakjes met bloem, 1 met losgeklopt ei en panko. Haal de kroketjes door de bloem, dan het ei en dan de panko. Laat ze opstijven in de vriezer. Bak af op 180 gr C.

Sateh Lilith

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	8	stuks
knoflook	4	tenen
geelwortel	4	g
gemberwortel	5	cm
laoswortel	5	cm
citroengras	3	stengels
garnalen	400	g
witte vis	400	g
citroenblaadjes	10	stuks
geraspt kokos	100	g
palmsuiker	3	el
korianderblad		
zout		
crème fraiche		
rode chilipeper	1	stuks
citroen		
dille		

Wrijf voor de boemboc de sjalotten, knoflook, geelwortel, gember- en laoswortel in een vijzel (of Magimix) tot een pasta. Verwijder het droge deel van het citroengras en het droge buitenste blad en hak de stengel ragfijn. Vermeng met de rest van de boemboc. Hak de garnalen en de vis tot een fijne puree. Verwijder de nerf uit de citroenblaadjes en snijd het blad ragfijn. Meng de garnalen/vispuree met het citroenblad, kokos, de palmsuiker, zout en de fijngesneden koriander door de boemboc. Vorm balletjes van het vismengsel en druk de massa in ringen. Rooster de vispuree op de grillplaat of onder de grill in enkele minuten aan beide kanten bruin en gaar. Doe een paar citroendruppels over de sateh. Serveer de satéh lilith met crème fraîche, flinterdun gesneden chilipeper en een dilletopje.

Besengek Beurre Blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
laoswortel	40	g
citroengras	4	stengels
groene rawits	4	stuks
geelwortel	10	g
gele uien	3	stuks
knoflook	8	tenen
trassi	4	g
korianderpoeder	2	el
boter	1	el
tamarindepulp	2	el
limoenblaadjes	12	stuks
kokosmelk	300	ml
witte wijn	300	ml
grote zeebaarsfilets	8	stuks
zout en peper		
zonnebloemolie		
limoenen	2	stuks
milde olijfolie	2	el
eetje gembersap		
waterkers	4	bosjes
taugé	200	g
gebakken sjalotjes		

Hak de ingrediënten fijn in de Magimix. Week de tamarinde in een beetje water en zeef daarna. Snij de boter in blokjes. Verhit de ½ eetlepel boter in een sauspan en fruit de boemboe hierin aan. Voeg het tamarindewater, het limoenblad en de kokosmelk toe. Verhit intussen in pan de witte wijn en laat inkoken tot 8 eetlepels en voeg toe aan de saus. Laat op laag vuur zó'n 10 tot 15 minuten trekken. Verwijder het limoenblad en maal de saus mooi glad met een staafmixer. Zet op laag vuur en monteer de saus met de blokjes boter. Bestrooi de zeebaarsfilet met zout en peper. Verhit een ruime koekenpan. Voeg de zonnebloemolie toe en bak de filets op de huid. Keer ze om wanneer het visvlees aan de randen begint te garen. Gaar nog 1 tot 2 minuten aan de andere kant en neem uit de pan. Maak een dressing van het limoensap, gembersap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Hussel vlak voor opdienen door de waterkers en de taugé. Verwarm de beurre blanc een beetje op laag vuur. Leg een halve filet op een bord. Doe de beurre blanc erbij. Serveer met een dot waterkerssalade en gebakken sjalotjes.

Perkedelburger

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	stuks
knoflook	2	tenen
aardappels	500	g
kokosolie		
zout en witte peper		
gemalen korianderzaad	2	tl
rundergehakt	500	g
eieren	4	stuks
nootmuskaat	1	tl
citroengras	3	stengels
gemberwortel	5	cm
laoswortel	4	cm
kokosmelk	5	dl
water	5	dl
sushirijst	400	g
olie		
tomaten	4	stuks
uien	2	stuks
rawits	6	stuks
garnalenpasta	1	tl
citroenblaadjes	2	stuks
zijden tahu	200	g
dijonmosterd	1	el
ketjap manis	1	el
paksoibladeren		
rode uien	2	stuks

Pel de sjalotten en knoflook en snijd ze fijn. Snijd de aardappels in gelijkmatige stukken en bak ze in wat kokosolie. Voeg tijdens het bakken wat zout en de koriander toe. Laat de aardappels op laag vuur garen en laat ze in de pan afkoelen. Prak de aardappels in de pan met een vork of pureestamper fijn. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe met het gehakt, de eieren, nootmuskaat en zout en peper naar smaak en meng alles goed. Vorm er hamburgers van en laat deze op een koele plek rusten. Kneus de stengels citroengras. Snijd de gemberwortel en laoswortel in dunne plakjes. Doe de kokosmelk, het water en de rijst in een pan. voeg de specerijen en wat zout toe en breng de rijst aan de kook. Draai het vuur laag en laat de rijst in circa 20 minuten gaar worden. Laat de rijst tot handwarm afkoelen en verwijder specerijen. Stort de rijst in een zeef en laat uitlekken. Druk de rijst op een kleine bakplaat uit tot een gelijkmatige ½ centimeter dikke laag. Dek af en laat afkoelen. Steek uit de rijstlaag 'buns' ter grootte van de hamburgers en bak ze in olie in 8 minuten rondom goudbruin. Ontvel de tomaten. Pel de uien en de knoflook, verwijder de steeltjes van de rawits en schil of schrap gemberwortel en laoswortel dun. Hak alles grof. Knip het droge deel van het citroengras en

hak de binnenste bladeren fijn. Verhit wat olie in een pan en fruit rustig alle voorbereide ingrediënten met de trassi en citroenblaadjes. Laat het mengsel iets afkoelen, verwijder citroengras en -blad en wrijf het mengsel in een vijzel (of Magimix) tot puree. Breng op smaak met zout. Mix de zijden tahu met dijonmosterd en ketjap manis in een keukenmachine glad. Steek 15 rondjes iets groter dan de hamburgers uit de paksoibladeren. Snij de tomaten in plakken. Snij de uien in dunne ringen. Bak de hamburgers in olie. Leg een op maat gesneden paksoiblad op een bun. Leg daarop een perkedelburger. Garneer de burger met plakken rode ui en tomaat en geef de tomatensambal en tahu-mayonaise apart erbij.

Ajam Kalio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komijnzaad	3	tl
korianderzaad	2	el
geraspte gemberwortel	80	g
geraspte laoswortel	80	g
geelwortel	3	cm
rode lombokpepers	2	stuks
rawits, grof gehakt	2	stuks
sjalotten, gesnipperd	8	stuks
knoflook	5	tenen
kippendijen zonder bot	1.5	kg
tamarindepasta	1	el
zonnebloemolie	2	el
kokosmelk	500	ml
salamblaadjes	2	stuks
limoenblaadjes	6	stuks
sereh, gekneusd	4	stengels
zout	1.5	tl
gedroogde kokosrasp	50	g
wilde spinazie	1.5	kg
trassi	1	tl
limoen	1	stuks

Rooster het komijn- en korianderzaad in een droge koekenpan. Maal ze fijn in de kleine Magimix. Voeg de overige ingrediënten toe en maal verder. Voeg eventueel beetje olie toe. Zout de kippendijen, masseer ze met de tamarindepasta en houd apart. Zet een braadpan op het vuur en verhit de zonnebloemolie. Voeg de boemboe toe, fruit 10 minuten al roerend aan en schenk de kokosmelk erbij. Voeg de kip toe met de overige ingrediënten (behalve de kokosrasp) en zoveel water dat de kip net onder staat. Laat nu op laag vuur 1 uur stoven. Neem de kip uit de saus en pluk hem. Leg weer terug in de pan en houd warm. Rooster de kokosrasp in een droge koekenpan tot diepbruin (niet verbrand!). Doe over in een vijzel en maal fijner. Voeg tweederde vlak voor het einde van de kooktijd toe aan de kip en roer door. Bewaar de rest voor de garnering. Plet de knoflook met een koksmes. Verhit de zonnebloemolie. Fruit de knoflook kort aan. Snijd de stelen en de bladeren van de spinazie in stukken van circa 5 centimeter. Voeg toe aan de wok met de trassi en een snuf zout en roerbak snel op hoog vuur tot de groente is geslonken. Knijp er limoen over uit, roer door elkaar en haal van het vuur. Leg de kip in de borden en strooi de overgebleven kokos erover. Leg er wat spinazie bij en een bol nasi kuning.

Sambal Badjak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele ui	0.5	stuks
knoflook	2	tenen
lange rode pepers	5	stuks
kemirinoet	1	stuks
gula jawa	2	tl
laoswortel	2	cm
tamarinde	0.5	tl
water	25	ml
olie	50	ml
trassi	1	tl
daoun salam	2	stuks

Wrijf de uien, knoflook, chilipepers met de kemirinoeten en gula Jawa fijn in een vijzel of in de Magimix. Schil en kneus de laos en roer de tamarinde door het water. Verhit de kokosolie in een pan en fruit de boemboe circa 5 minuten. Voeg de overige ingrediënten toe en laat op laag vuur de sambal in circa 10 minuten gaar stoven. Breng de sambal op smaak met zout en laat hem afkoelen. Doe de sambal in een paar kleine potjes op tafel.

Acar van Meneer Freeth

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	125	g
courgette	125	g
wortel	125	g
gele ui	100	g
sperziebonen	125	g
knoflook	10	g
geelwortel	8	g
gemberwortel	20	g
sereh	35	g
kokosolie	50	ml
dijonmosterd	30	g
witte wijnazijn	50	ml
kristalsuiker	100	g
zout	15	g
witte peper	1	g
aardappelzetmeel	15	g

Maak de groenten schoon en verdeel de bloemkool in roosjes, de wortel en courgette in reepjes, de uien in partjes en de sperziebonen in stukken. Blancheer ze in kokend water met zout, giet ze af en koel af in ijswater. Giet de groenten af en bewaar ze in een kom. Pel de knoflook, schil de geelwortel en gemberwortel dun, verwijder het bovenste droge deel van de sereh en het buitenste blad. Hak de ingrediënten fijn. Roer de overige ingrediënten (behalve het zetmeel) bij elkaar tot een saus en breng aan de kook. Roer de aardappelzetmeel glad met 2 eetlepels koud water en bind de saus hiermee. Roer de hete saus door de groenten. Vacumeer tweemaal in een open bak. Laat afkoelen. Verdeel de atjar in schaaltes en zet deze op tafel.

Nasi Kuning

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	350	g
zout	1	tl
sereh	4	stengels
pandanblad	4	blaadjes
limoenblad	8	blaadjes
geelwortel	1.5	cm
kurkuma	0.5	tl
korianderzaad	2	tl
komijnzaad	1	tl
kaneelstok	1	stokje
kokosmelk	400	ml
water	100	ml

Was de rijst een paar maal. Kneus de sereh, knoop het pandanblad. Doe de rijst met alle ingrediënten in een ruime pan. De rijst moet ongeveer 1,5 cm onder het water staan. Laat zonder deksel aan de kook komen. Draai het vuur laag en als het vocht opgenomen is, roer je de rijst goed door en zet je het vuur uit en doe je de deksel op de pan. Laat op heel laag vuur nog 10 minuten nagaren. Doe een bol op het bord bij de kip.

Kruidige Mangotaartjes, Crème Javanaise, Rendang van Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
roomboter	200	g
poedersuiker	90	g
grote eidooier	1	stuks
koud water	1	el
gepofte rijstkorrels	20	g
mango's	4	stuks
stengember	2	el
kruidnagelpoeder	1	tl
korianderpoeder	1	tl
nootmuskaatpoeder	0.5	tl
5-spicespoeder	1	tl
witte basterdsuiker	4	el
gedroogde ananas	2	el
limoen	1	stuks
eidooiers	5	stuks
gula jawa	70	g
melk	500	ml
rode bietensap	1	l
kardemompeulen	10	stuks
rijpe ananassen	2	stuks
sjalotten	3	stuks
knoflooktenen	3	stuks
spaanse pepers (rood)	4	stuks
gemberwortel, geschild	3	cm
kurkuma	1	el
laos, geschild	3	cm
korianderzaad	2	tl
komijnzaad	1	tl
kruidnagel	5	stuks

Pulseer de bloem met de koude boter en de poedersuiker in de keukenmachine tot kruimelig. Voeg de eidooier en het water toe en laat de machine draaien tot het deeg een samenhangende bal vormt. Neem de bal uit de machine (het deeg voelt nat en zacht aan). Wikkel in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast. Vet acht ronde vormpjes (met een diameter van 11 tot 12 centimeter) in en bestuif met bloem. Neem het deeg uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Houd wat van het deeg achter voor de topping. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed er de vormpjes mee. Zet tot gebruik in de koelkast. Verwarm de oven op 180 graden en bak de taartjes blind voor 15 minuten. Verkruimel het restje deeg tussen je vingers en meng met gepofte rijstkorrels. Vul de

taartbodems met mangomengsel en bestrooi met de rijstcrumble. Schuif in de oven en bak in circa 10 minuten gaar. Neem uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Hak de gember en de ananas fijn. Rasp de limoen en pers het sap uit. Schil de mango's en snijd ze in blokjes. Laat ze met de overige ingrediënten voor de vulling in een pan op laag vuur in 30 minuten zacht worden. Roer af en toe. Zeef de vulling en bind het rap met een beetje aardappelzetmeel. Voeg het weer toe aan de vulling. Klop de eidooiers met de Gula Jawa. Verwarm de melk en giet de eidooiers al roerend bij de melk. Verwarm au bain-marie tot 85grC. Houd het vuur laag en blijf roeren tot de crème bindt. Laat het rode bietensap met de kardemompeulen op een laag vuur indampen tot ongeveer de helft. Zeef de kardemompeulen uit de siroop. Maak de ananas schoon. Snij $\frac{1}{4}$ van de ananas in dunne plakken en droog in de oven. Snijd de rest in blokjes van $\frac{1}{2}$ cm. Snijd de rest van de ingrediënten in gelijke stukken en pureer alles. Stoof de boemboe in een klein beetje olie tot het bijna gaar is. Voeg dan de ananasblokjes toe. Laat dit circa 20 minuten op laag vuur doorgaren. Zeef en bind het sap met wat aardappelzetmeel en voeg weer toe aan de massa. Maal wat Gula Jawa in een vijzel en leg dit op het bord. Snij de taartjes doormidden en leg een helft op het bord. Doe de ananas in een kookring. Druk goed aan en plaats tegenover het taartje op de Gula Jawa. Verwijder dan de ring. Doe langs en een beetje over het taartje de crème Javanaise. Maak de bietenstroop lauw. Doe de bietenstroop langs de ananas. Steek een gedroogd stukje ananas in de rendang.