

INHOUD

Recept Kip/prei quiche (voor 3 tot 4 personen) Amina Ikanovic.....	1
Recept Sambal Goreng Tahoe Bumbu Bali (voor 4 personen) Robin Shrama.....	2
Recept Sajur Tjampur (Voor 4 personen) Robin Shrama	3
Mexicaanse wraps (voor 2 personen) Tatjana Wehrmann.....	4
Gehaktballen, sperziebonen en aardappelpuree (3 tot 4 personen) Ralf Habets	5
Aardappelsalade (voor 3 tot 4 personen) Yvonne Stip.....	6
Nasi Goreng met een Tjèplok (spiegelei) (voor 3-4 personen) Carin de Bruin	7
Santiagotaart (voor 8-12 personen) Ineke Glorie.....	9

Recept Kip/prei quiche (voor 3 tot 4 personen) Amina Ikanovic

Ingrediënten:

- 2 preien (600 gram)
- 400 gram kip, in kleine stukjes
- 6 plakjes bladerdeeg
- 4 Eieren
- Boter

Verder nodig: Quiche- of taartvorm

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het bladerdeeg ontdooien.
2. Bak de al dan niet gekruide kip aan in een pan met boter.
3. Snij de prei in stukjes en voeg deze toe aan de kip. Laat dit 3 minuten meebakken.
4. Vet een quiche- of taartvorm in. Bekleed de quichevorm met het bladerdeeg. Prik gaatjes in het bladerdeeg.
5. Vul de vorm met het mengsel van kip en prei.
6. Klop de eieren los en giet over het mengsel. Bestrooi eventueel met geraspte kaas.
7. Bak de quiche in het midden van de oven in 30 minuten gaar.

Recept Sambal Goreng Tahoe Bumbu Bali (voor 4 personen) Robin Shrama

Ingrediënten:

- Halve blok Tahoe (Tofu)
- 8 Eetlepels olie
- 100 gram taugé
- 3 eetlepels gesneden ui (1 ½ middelgrote ui)
- 2 Theelepels Sambal oelek
- 1 Theelepel kurkuma (Koenjit)
- 1 Theelepel gemberpoeder (Djehe)
- 2 Theelepels Javaanse suiker (Gula Jawa)
- Kwart blok Santen (Kokoscreme, verkrijgbaar bij de Toko)
- 200 ml water
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 5 Kemiri-noten, gepoft
- 1 Eetlepel ketjap manis
- Zout

Bereidingswijze:

- 1: Snijd de Tahoe in dobbelstenen en bak ze goudgeel in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Laat de olie in de pan.
- 2: Maak een bumbu (kruidenpasta) van de ui, knoflook, sambal, kemirinoten, Djahe, Koenjit, Gula Jawa en zout. Dit kan in een vijzel, maar ook in een keukenmachine of hakmolen.
- 3: Fruit de bumbu ongeveer 4 minuten in de overgebleven olie.
- 4: Voeg vervolgens het water, de Santen en Ketjap toe. Roer goed door.
- 5: Voeg de uitgelekte Tahoe toe.
- 6: Breng aan de kook en laat een beetje indikken.
- 7: Vul een kom met de taugé en voeg kokend water toe. Laat 1 minuut staan en giet dan af.
- 8: Voeg de taugé toe aan de tahoe en laat even doorwarmen.
- 9: Serveer met (Pandan-) rijst en Sajur Tjampur.

Recept Sajur Tjampur (Voor 4 personen) Robin Shrama

Ingrediënten:

- 1 ui middelgroot
- 2 tenen knoflook
- 1 Theelepels gemalen galangawortel (Laos)
- 2 Theelepels gemalen korianderzaad (Ketoembar)
- 2 Theelepels kurkuma (Koenjit)
- 2 Theelepels Sambal Badjak
- 2 Eetlepels Ketjap Manis
- 300 milliliter groenten- of kippenbouillon
- Kwart van een spitskool
- kwart van een bloemkool
- 100 gram sperziebonen
- Kwart van een winterpeen, in schijfjes
- Halve rode paprika, in reepjes
- kwart komkommer (zaadlijsten verwijderd en in blokjes)

Bereidingswijze:

1: Maak een bumbu van ui, knoflook, Laos, Ketoembar, Koenjit en de sambal. Dit kan in een vijzel, maar ook in een keukenmachine of hakmolen.

2: Snijdt de kool in kleine stukken, de paprika in reepjes, de komkommer (zonder zaadlijst) in blokjes en de wortel in schijfjes.

3: Breek de sperziebonen in tweeën. Kook deze 7 minuten in een halve liter water en 1 bouillonblokjes. Schep met een schuimspaan uit de pan en koel af onder koud water. Bewaar het kookvocht.

4: Fruit de bumbu 2 minuten aan in een laagje olie. Voeg de groenten toe en roer om. Voeg 300 ml van het bewaarde sperziebonen-kookvocht en de ketjap toe.

5: Breng alles aan de kook en zet de warmtebron lager. Laat een kwartier pruttelen.

6: serveer met (pandan)rijst.

Mexicaanse wraps (voor 2 personen) Tatjana Wehrmann

Ingrediënten:

- 2 rode paprika's
- 1 ui
- Twee teentjes knoflook
- Klein blikje mais
- Zakje Fajitakruiden
- 300 gram kalkoenfilet, in blokjes
- 6 Wraps

Bereidingswijze:

- 1.Laat de pan goed heet worden en spuit in met bakspray of gebruik een beetje olie.
- 2.Bak de kalkoenblokjes op middelhoog vuur in ongeveer 5 minuten lichtbruin.
- 3.Voeg de kruiden toe en bak 1 minuut mee.
- 4.Draai het vuur lager en bak nog zo'n 3 minuten door om de kalkoen te laten garen.
- 5.Voeg de ui, knoflook en paprika toe. Roer een paar minuten door.
- 6.Voeg de mais, inclusief vocht, toe. Roer door en zet het vuur middelhoog.
- 7.Verwarm de wraps in een pan of magnetron.
- 8.Beleg de wraps met het kalkoen-groentenmengsel en rol dicht. Smakelijk eten!

Gehaktballen, sperziebonen en aardappelpuree (3 tot 4 personen) Ralf Habets

Ingrediënten:

- 500 gram half om half gehakt
- 1 zakje gehaktkruiden 'Origineel slagersrecept' met paneermeel.
- 1 ui (in kleine stukjes)
- 1 ei
- 600 gram voorgeschilde stampotaardappelen
- Zout en peper
- Nootmuskaat
- klontje boter
- Scheutje melk
- 500 gram sperziebonen

Bereidingswijze:

1. Snijd de uiteinden van de boontjes af, breek of snijdt ze doormidden. Doe in een met water gevulde pan en zet weg.
2. Vul een andere pan met water en doe hier de aardappels in. Zet ook deze even weg.
3. Meng het gehakt met de gehaktkruiden en een ei.
4. Kneed 4 ballen van het gehaktmengsel.
5. Zet de boontjes op het vuur. Zet het vuur lager als het water kookt. Laat 20 minuten koken.
6. Zet de aardappels op het vuur. Zet het vuur lager als het water kookt. Kook 12 minuten.
7. Smelt boter in een pan en wacht tot de pan heet is. Leg de gehaktballen in de pan en beweeg even heen en weer zodat de bal niet vastplakt aan de bodem. Draai de ballen na ongeveer twee minuten om. Zet het vuur lager.
8. Snijd een halve ui in ringen.
9. Draai de gehaktballen nog een keer om en voeg de uien toe. Laat glazig worden.
10. Vul de deksel van de pan met water en gooi bij het gehakt. Draai de gehaktballen geregeld om.
11. Giet de aardappelen af en voeg daar een klontje boter, een snufje zout, peper en nootmuskaat naar smaak aan toe. Stamp fijn met een pureestamper en/of mixer. Voeg een scheutje melk toe als je de puree wat smeüiger wilt hebben.
12. Giet de boontjes af en giet ze over in een schaal.
13. Laat een klontje boter in de pan smelten en fruit hierin een kwart ui.
14. Voeg hier de boontjes weer aan toe en breng op smaak met nootmuskaat.

Aardappelsalade (voor 3 tot 4 personen) Yvonne Stip

Ingrediënten:

- 1 kilo kruimige aardappels
- 1 rode paprika
- 200 gram augurk
- 1 bosje bosui
- 150 gram julienne wortel
- 125 gram hamblokjes
- 125 gram crème fraîche
- 2 eetlepels mayonaise
- Halve theelepel peper

Bereidingswijze:

- 1: Schil de aardappels, snijd deze in blokjes en kook ze 15 minuten.
- 2: Snijd ondertussen de paprika, bosui en augurk.
- 3: Doe alle groenten en de hamblokjes in een grote bak of schaal.
- 4: Maak van de crème fraîche, de mayonaise en de peper een sausje.
- 5: Giet de aardappels af en voeg toe aan de groenten en hamblokjes.
- 6: Giet de saus er over en schep het goed door elkaar.
- 7: Laat afkoelen of serveer lauwwarm.

Nasi Goreng met een Tjèplok (spiegelei) (voor 3-4 personen) Carin de Bruin

Ingrediënten:

- 500 gram gekookte rijst 'van gisteren'
- 300 gram kipfilet
- 1 halve prei
- 1 middelgrote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 achtste stukje trassi bakar
- 1 rode lombok
- 1 stukje laos óf 1 theelepel laos poeder
- 1 flinke theelepel djinten (gemalen komijnzaad)
- 2 flinke theelepels ketoembar (gemalen korianderzaad)
- 2 eetlepels ketjap manis (dikke zoete ketjap)
- Zout naar smaak
- Flink wat zwarte peper uit de molen
- 1,5 eetlepel zonnebloemolie

Voor de garnering

- 3-4 eieren
- 1 bosuitje in ringetjes
- Gebakken uitjes

Benodigdheden

Snijplank

Wok

Koekenpan

Vijzel (optioneel)

Bereidingswijze

1. Kook of stoom de rijst een dag van tevoren klaar. Je kunt ook de rijst vlak van tevoren klaarmaken maar dat geeft dan een wat kleffere nasi goreng.
2. Snij de kipfilet in reepjes
3. Spoel de prei af en snij net als de ui en de rode peper in fijne ringetjes
4. Snipper de knoflook en los het stukje trassi op in een eetlepel heet water. Als je een vijzel gebruikt: - maal de knoflook, trassi samen met de rode peper tot een pasta
5. Verhit de olie in de wok. Zet de warmtebron zo hoog mogelijk.
6. Wok de ui, knoflook, rode peper en trassi bakar vijf minuten tot de ui glazig is. Als je verse laos gebruikt, plet hem wat en wok deze dan ook mee.
7. Wok na vijf minuten de prei mee tot het wat glazig is.
8. Voeg nu de kipfilet reepjes toe en wok tot ze aan alle kanten geschroeid zijn.
9. Doe beetje bij beetje de rijst en de overige ingrediënten, zonder de zout en peper in de wok.
10. Blijf 10 minuten doorwokken tot de smaken goed zijn opgenomen.

11. Proef of er nog zout nodig is en draai de zwarte peper een paar keer flink met de molen en schep door de nasi goreng heen.

12. Zet de warmtebron uit

13. Bak in een beetje boter 4 spiegeleieren tot het eiwit gestold is en de dooier nog ietwat lopend is.

14. Verdeel de nasi goreng over de borden, leg er een spiegelei op en garneer met de bosui en gebakken uitjes. Lekker met wat komkommer in zoetzuur, kroepoek en extra sambal erbij. Selamat makan!

Santiagotaart (voor 8-12 personen) Ineke Glorie

Ingrediënten:

- 200 gram Amandelmeel (kopen of zelf malen van ongebrande amandelen)
- 200 gram Witte basterdsuiker
- 4 eieren
- Een citroen
- Poedersuiker
- Bloem en boter om de springvorm mee te bestrijken

Verder nodig: Springvorm van 24 cm.

Bereidingswijze:

- 1: Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 2: Bestrijk de springvorm met boter en bestuif hem met bloem.
- 3: Rasp de citroen.
- 4: Klop de suiker met de eieren tien minuten, zodat het een schuimig geheel wordt. Voeg het amandelmeel en het citroenrasp toe en klop dit door het eierschuim. Giet het beslag in de vorm, verdeel het en schuif de vorm in de oven.
- 5: Laat de koek gaar worden in circa 35 minuten, op 175 graden.
- 6: Bestrooi hem voor het serveren met poedersuiker. Geniet ervan!