

LOLA VAN RULER
TOKO LO

INDISCH BAKBOEK

CAKE EN KOEK • TAART • SNACKS •
ZOET • PUDDING EN DRANKJES



CARRERA
culinair



INHOUD

Voorwoord	7
Recept voor Lola	9

RECEPTEN

Cake en koek	13
Taarten	47
Hartige snacks	77
Zoete snacks	113
Pudding en drankjes	151
Basisrecepten	169

VERHALEN

Recepten delen: ja of nee?	44
Broodje hotdog	74
Oma's keukentje	111
Kleine luisteraars	148
Dankwoord	187
Receptenindex	188



VOORWOORD

Een kijkje in mijn Indische keuken. Letterlijk en figuurlijk. De snuffjes, scheutjes, beetjes en het ‘ah joh dat is toch niet moeilijk, gewoon even proeven’, maar dan toegelicht in heldere stappen met exacte hoeveelheden. In dit boek komen mijn opleiding als allround banketbakker en mijn Indische achtergrond samen. Ik groeide op tussen de spekkoeken (zie p. 24 en p. 27) en smeùige stampotten. Voor mij is Indisch zijn niet zwart-wit. Je bent niet enkel het een, om zo het ander uit te sluiten. Het versterkt elkaar juist.

Ik kan me geen verjaardag of andere familiebijeenkomst herinneren waarbij het niet over eten ging. Er begint altijd wel iemand over makkataart (zie p. 66) of chocoladepudding met vanillesaus (zie p. 163). Er worden ook schaamteloos verzoekjes bij elkaar ingediend voor het menu voor de volgende keer. Ieder recept in dit boek is voor mij verbonden aan een bijzondere herinnering. Van de Indische aardappelkroketjes (zie p. 84) en kwee dadar goeloeng coklat (zie p. 129) op oudjaarsavond tot aan lapis malang (zie p. 18) op zondagmiddag.

Door deze familieclassiekers aan te bieden met mijn Indische bakkerij Toko Lo, ben ik met zoveel andere Indische en niet-Indische families in contact gekomen. En overal waar ik kom, word ik onthaald met eten en overladen met persoonlijke herinneringen die in veel gevallen sterk overeenkomen met de mijne. Dit zorgt voor verbinding.

Die rijkdom wil ik op iedere pagina van dit boek met jullie vieren. Met respect voor mijn afkomst vertaalde ik handgeschreven familie recepten – die ik vond op servetjes, bierviltjes, omslagen van kookboeken en in verschillende kookschriften – naar toegankelijke recepten waar iedereen mee aan de slag kan gaan. Het zijn stuk voor stuk parels, waarvan sommige echte retroclassiekers die de tand des tijds hebben doorstaan.

Het klinkt misschien gek, maar ik kan echt in een nostalgische bui raken door een versgebakken pandanflensje. Al is het misschien juist wel vreemd – of in ieder geval jammer – dat we juist niet wat vaker over die gevoelens praten met zijn allen. Daarom neem ik je aan de hand van mijn recepten voor zoet en hartig gebak mee in de smaken, geuren en herinneringen die zo kenmerkend zijn voor mijn Indische keuken.

Veel lees- en bakplezier.

Liefs,
Lo

INDISCHE BROODPUDDING

Broodpudding is hét antwoord op de vraag wat je met oud brood moet doen. Mijn moeder leerde op de huishoudschool hoe je het moet bakken, maar in Indische kookboeken kom ik ook geregeld recepten voor 'broodpodding' tegen. Of 'broodtaart', zoals omschreven in het *Oost-Indisch Kookboek* uit 1896 (elfde druk). Deze variant wordt bereid met kokosmelk en kenarinoten (niet te verwarren met kemirinoten), die ook wel de amandelen van de Molukken genoemd worden. Ze zijn wat zoeter en voller van smaak.

INGREDIËNTEN

- 800 ml kokosmelk
- 8 sneetjes oud witbrood, in stukken van ca. 5 cm gescheurd
- 4 eieren, gesplitst
- 100 g kristalsuiker
- 8 g kaneelpoeder
- 50 g rozijnen
- 50 g kenarinoten (eventueel te vervangen door geschaafde amandelen)
- 150 g gecondenseerde melk
- vanillesaus (zie p. 173), om te serveren

BENODIGDHEDEN

- hand- of standmixer
- bakvorm (20 cm doorsnede), ingevet en de bodem bekleed met bakpapier

1 Verwarm de oven voor op 175 °C.

2 Breng in een steelpan op middelhoog vuur de kokosmelk aan de kook. Neem van het vuur en laat het brood weken in de melk.

3 Klop met de hand- of standmixer de eidooiers met de suiker en de kaneelpoeder tot een luchtig en bleek mengsel. Spatel het melk-broodmengsel erdoor.

4 Klop met de hand- of standmixer de eiwitten stijf. Spatel het eiwitschuim door het beslag.

5 Verdeel het beslag in een gelijkmatige laag over de bakvorm. Bestrooi met de rozijnen en de kenarinoten. Schenk tot slot de gecondenseerde melk erover.

6 Bak de broodpudding 40 à 50 minuten in het midden van de oven goudbruin. Neem uit de oven en laat 30 minuten afkoelen op het aanrecht. Laat vervolgens minimaal 1 uur en 30 minuten opstijven in de koelkast.

7 Warm de vanillesaus eventueel nog even op en serveer bij de broodpudding.



INDISCHE BRO

BUTTERSCOTCHTAART

VOOR HET DEEG

- 100 g koude boter, in blokjes
- 75 g witte basterdsuiker
- 1 ei
- 300 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd (plus een beetje extra om te bestuiven)
- mespunt zout

VOOR DE VULLING

- 200 g boter, in blokjes
- 140 g bruine basterdsuiker
- 150 g gecondenseerde melk
- 150 ml slagroom
- 6 eidooiers, losgeklopt
- 100 ml kokosmelk
- 200 g melkchocolade, fijngehakt

VOOR DE MERINGUE

- 225 g kristalsuiker
- 75 g eiwitten

BENODIGDHEDEN

- bolzeef
- deegroller
- bakvorm met losse bodem (26 cm doorsnede), ingevet en de bodem bekleed met bakpapier
- bakpapieren cirkel (26 cm doorsnede)
- blindbakbonen
- suikerthermometer
- hand- of standmixer
- keukenbrander

1 Kneed voor het deeg met je vingertoppen de boter met de suiker tot grove kruimels. Voeg het ei, zelfrijzend bakmeel en het zout toe en kneed met de hand tot een samenhangend deeg. Vorm er een bal van, dek af en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm alvast de oven voor op 180 °C.

2 Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap van 3-5 millimeter dik en bekleed er de springvorm mee. Prik met een vork gaatjes in het deeg, leg er de bakpapieren cirkel op en verdeel de blindbakbonen over de bodem. Bak de taartbodem 20 minuten in het midden van de oven. Verwijder de bonen en het bakpapier en bak nog 20 minuten. Neem uit de oven en laat afkoelen in de vorm.

3 Smelt voor de vulling de boter met de suiker en de gecondenseerde melk. Breng aan de kook en laat karamelliseren. Zet als de karamel donkerbruin kleurt het vuur uit en roer voorzichtig de slagroom erdoor. Meng de eidooiers met de kokosmelk en voeg samen met de chocolade toe aan de karamel. Roer goed door, zet het vuur laag en laat 6 minuten zachtjes inkoken.

4 Schenk de karamel over de taartbodem en vul tot aan de rand. Laat de vulling afkoelen op het aanrecht en daarna minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

5 Smelt voor de meringue in een steelpan de kristalsuiker met 50 milliliter water en verhit de siroop tot 120 °C. Klop intussen met de hand- of standmixer de eiwitten stijf. Voeg terwijl de mixer draait de suikersiroop toe en meng enkele minuten door. Spatel de meringue royaal over de taart en brand met de keukenbrander af. De taart is nu klaar om te serveren.

BUTTE

PRO



ROEDJAKTAART

Roedjak natsepa is een Molukse fruitsalade met een pittig-zoete ketjapdressing. Het frisse fruit en de warme specerijen in de dressing vormen de inspiratie voor deze bijzondere taart.

INGREDIËNTEN

- 200 ml trempeersiroop (zie p. 177)
- 110 ml palmsuikersiroop (zie p. 177, plus een beetje extra om te garneren)
- 20 ml tamarindepasta (pot)
- 5 g gemalen nootmuskaat
- 10 g kaneelpoeder
- mespunt zout
- 1 kapselcake*, overdwars in 2 gelijke delen gesneden (zie p. 174)
- 500 ml slagroom
- 125 g kristalsuiker
- 100 g pinda's (gebrand en ongezouten), fijngehakt
- 300 g vers fruit (papaja, ananas, mango, pitaya, appel), in blokjes of schijfjes
- eetbare bloemetjes, ter garnering

BENODIGDHEDEN

- bakkwast
- hand- of standmixer

1 Breng in een ruime kom de trempeersiroop op smaak met 100 milliliter palmsuikersiroop, de tamarinde, nootmuskaat en de helft van de kaneelpoeder. Breng eventueel op smaak met wat zout en roer goed door.

2 Bestrijk de kapselcakes met de siroop.

3 Klop met de hand- of standmixer de slagroom met de suiker stijf. Spatel de resterende palmsuikersiroop, kaneelpoeder en driekwart van de pinda's erdoor.

4 Bestrijk een kapselcake met de helft van de slagroom. Leg er de tweede kapselcake op en bestrijk de bovenkant met de resterende slagroom.

5 Garneer de bovenkant van de taart royaal met fruit en bloemen en besprenkel eventueel met nog wat palmsuikersiroop. Bestrooi met de resterende pinda's. De taart is nu klaar om te serveren.

* Voeg aan het beslag 15 gram kaneelpoeder en 5 gram gemalen nootmuskaat toe.

BROODJE HOTDOG

Boven de woonkamer van mijn oma was op de vliering een extra slaapkamer, die wij als kleinkinderen de zolder noemden. Het was voor ons een speelparadijs. Na aankomst gingen we direct naar boven. Als je de deur openzwaaide, zat er altijd wel iemand op de oude computer Pac-Man te spelen, of lag er iemand op de grond tussen een stapel stripboeken. Overal lag speelgoed. In de oude koffers vond je vergeelde foto's, ivoor, oude wapens, beeldjes, maskers en hoedjes.

We konden ons er uren vermaken, vooral met de oude slaapbank. Die werd helemaal opengeklapt. De kleintjes, zoals mijn tweelingzusje en ik, gingen erop liggen. Vervolgens ging de bank dicht en sprongen alle grote nichtjes als mafkezen erop terwijl ze heel hard broodje hotdog riepen. We lieten ons iedere keer overhalen om ertussen te kruipen. De grote kinderen beloofden dat zij daarna zouden volgen. Maar niet heus. Als het hun beurt was, vertrokken ze heel toevallig altijd naar beneden omdat het etenstijd was.

Als wij onszelf eindelijk hadden bevrijd, liepen we naar beneden langs alle mensen die met een bord vol eten plaats hadden genomen op de trap. De woonkamer, gang en tuin waren namelijk al helemaal bezet door etende mensen. Voor ons was er gelukkig nog plek op plastic ministoeltjes in de tuin. En dan hadden we nog geluk. Want bij slecht weer zaten we ook weleens onder de eettafel.



LEMPER AJAM

Lemper hebben, door hun samenstelling van rijst en kip, wel iets weg van een minimaaltijd. De bekendste zijn die in de vorm van een rijstrolletje, zoals deze, maar je kunt er ook een keer pakketjes in bananenblad van maken en er na het stomen blokjes van snijden.

INGREDIËNTEN (ca. 20 stuks)

- 500 g kleefrijst (ketan)
- 2 tl zout
- 250 g kippendijen
- 3 kemirintoten
- 2 sjalotten, fijngehakt
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 15 g kurkumapoeder
- 15 g korianderpoeder
- 15 g komijnpoeder
- 20 g laospoeder
- zonnebloemolie, om in te bakken
- 5 cm laoswortel, geraspt
- 5 cm gemberwortel, geraspt
- 4 stengels citroengras, gekneusd
- 9 limoenblaadjes
- 1200 ml kokosmelk
- 50 g kristalsuiker

BENODIGDHEDEN

- vijzel of keukenmachine
- rasp
- stoompan
- plasticfolie

1 Was de kleefrijst onder koud stromend water tot het water helder ziet. Week de rijst 30 minuten in ruim water.

2 Kook de kip in ruim water met wat zout in 25 minuten gaar. Giet af, laat afkoelen en pluk het kippenvlees in fijne sliertjes. Zet opzij.

3 Rooster de kemirintoten geurig en hak ze fijn. Maal in de vijzel of keukenmachine de sjalotten,

knoflook, kurkumapoeder, korianderpoeder, komijnpoeder, laospoeder en de kemirintoten tot een fijne boembloe.

4 Verhit olie in een wok op middelhoog vuur en fruit de boembloe 5 minuten. Voeg de verse laos en gember, 2 stengels citroengras, 5 limoenblaadjes, de kip en 200 milliliter kokosmelk toe en laat op laag vuur inkoken.

5 Breng een laagje water in de stoompan aan de kook. Giet de kleefrijst af en stoom de rijst in de stoominzet met 2 stengels citroengras en 2 limoenblaadjes ongeveer 40 minuten.

6 Breng intussen een liter kokosmelk met 2 stengels citroengras, 2 limoenblaadjes, een theelepel zout en de kristalsuiker aan de kook. Zet zodra de kokosmelk kookt het vuur uit en roer de gestoomde kleefrijst erdoor. Zet het vuur laag en blijf roeren tot de rijst gaar is en alle kokosmelk heeft opgenomen. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

7 Leg een stuk plasticfolie op het werkblad, verdeel er 2 eetlepels kleefrijst over en druk met een vochtige lepel plat tot een rechthoek van 10 bij 15 centimeter. Voeg indien nodig wat extra rijst toe. Vouw de plasticfolie open en verdeel over de breedte van de rechthoek in een rechte baan een flinke eetlepel vulling. Rol de plasticfolie over de vulling heen op en rol het rijstrolletje voorzichtig dicht. Draai de folie aan weerszijden op tot een strakke, stevige rol. Herhaal met de resterende rijst en vulling.

8 Warm de lempers, opgerold in plasticfolie, op in de magnetron of in de stoompan.



KWEE PISANG

In deze pudding gestoomd in bananenblad speelt banaan de hoofdrol. Zorg ervoor dat je de bananen in lekker grote plakken snijdt.

INGREDIËNTEN (10 stuks)

- 600 ml kokosmelk
- 150 g kristalsuiker
- 8 g vanillesuiker
- 200 g tapiocameel
- 100 g rijstmeel
- mespunt zout
- 1 pandanblad, geknoopt
- 4 bakbananen, gepeld en diagonaal in plakken

BENODIGDHEDEN

- stoompan
- bananenblad
- keukenpapier
- garde

1 Breng in de stoompan een laagje water aan de kook.

2 Was het bananenblad onder warm stromend water en dep droog met keukenpapier. Knip het blad in 10 stukken van elk 15 centimeter breed.

3 Breng in een steelpan op middelhoog vuur al roerend met de garde de kokosmelk met de kristalsuiker, vanillesuiker, het tapiocameel, rijstmeel, zout en het pandanblad aan de kook. Neem wanneer de pudding begint in te dikken en doorzichtig wordt de pan van het vuur.

4 Leg een stuk bananenblad op het werkblad. Leg er twee stukken banaan op en verdeel er een opgehoopte eetlepel pudding op.

5 Vouw de zijkanten over de vulling heen naar binnen en vouw ook de onder- en bovenkant dicht. Leg ondersteboven in de stoompan en herhaal met de resterende pudding en banaan.

6 Stoom de kwee pisang in 15 à 20 minuten gaar. Serveer warm of koud.

