



# INDONESIA STREET FOOD

*Zo simpel als ABC*



# INDONESIA STREET FOOD

## INLEIDING

Indonesië staat natuurlijk bekend om de prachtige natuur en het geweldige weer, maar wat we het meest missen bij thuiskomst is de Indonesische keuken. Verse groente van de markt, een heerlijke snack van de 'kaki lima' of gezellig eten bij de 'warung'. Deze heerlijke maaltijden maken we thuis het liefst meteen na. Met de sauzen van ABC lukt dat gegarandeerd, zo ligt er een stukje vakantie op je bord!

Rijst is voor de Indonesiërs onmisbaar, ze eten dit wel drie keer per dag! Het combineert heerlijk met gado gado of met satay. Zie je door de rijstbladeren het bos niet meer? Maak dan zelf een complete rijsttafel! Leuk weetje: de rijsttafel is door Nederlanders in Indonesië geïntroduceerd. De lokale bevolking eet alleen een rijsttafel bij speciale gelegenheden. Om een beetje afwisseling te hebben met de rest, kun je ook mie goreng, loempia's of steamed buns uitproberen.

De recepten uit dit boekje worden allemaal met de sojasaus en chilisaus van ABC gemaakt. Deze sauzen zijn volgens authentiek recept. De sojasaus is gezout met palmsuiker, waardoor hij net wat zoeter is dan de gemiddelde sojasaus. Met deze heerlijke sauzen geef je meteen veel smaak en diepgang aan je gerecht. Een ding is zeker, met de sojasaus en chilisaus van ABC waan je je meteen weer terug in Indonesië!







# BROODJE KIP SATAY

met **PINDASAUS**

**4 PERSONEN** 20 minuten + 1 uur marineren

## INGREDIËNTEN

500g kippendijfilet zonder vel,  
in blokjes van 1-2 cm  
3 el ABC ketjap manis  
1 el sambal  
½ limoen, geperst  
1 el arachideolie  
1 tl geraspte gember  
4 pistoletjes, open gesneden  
½ komkommer, in plakjes gesneden  
een handje gefrituurde uitjes  
1 teen knoflook, geperst

## PINDASAUS

1 el arachideolie  
1 teen knoflook, geperst  
1 el sambal, of naar smaak  
8 afgestreken el (liefst  
pure) pindakaas  
250 ml kokosmelk  
2½ el ABC ketjap manis  
satéprikkers

1. Doe de blokjes van kippendijfilet in een kom en marineer met het knoflookteentje, de gember, limoensap, ketjap, sambal en arachideolie.
2. Laat de kip een uur marineren in de koelkast. Laat ondertussen de satéprikkers baden in water.
3. Rijg de kipsatay op de prikkers.
4. Zet een grillpan op het vuur en laat deze heet worden.
5. Grill de kipsatay hier ongeveer 7 minuten op.
6. Bak voor de pindasaus de knoflook (1 teentje), sambal en pindakaas op laag vuur. Voeg de kokosmelk toe en meng met een garde.
7. Serveer de satay met de sataysaus, komkommer en gefrituurde uitjes op de opengesneden broodjes.





Op Bali zijn alleen  
gekoelde dranken te  
koop in de toeristische  
gebieden. De lokale  
bevolking drinkt  
frisdrank liever  
lauw.



# VEGA SATAY

in **SOJASAU** met  
**AUBERGINE, TEMPEH**  
en **CHILI-OLIE**

4 **PERSONEN** 20 minuten + 3 uur marineren

## INGREDIËNTEN

2 aubergines

250 g tempeh

1 knoflookteen, fijn gesneden

3 el ABC ketjap manis

1 el sojasaus

½ el sesamololie

1 verse chilipeper

2 el zonnebloemolie

1 el witte sesamzaadjes, kort  
geroosterd in een koekenpan

10 g koriander, fijn gesneden

12 satéprikkers

1. Was de aubergines en snijd ze in blokjes van 1,5 cm bij 1,5 cm. Snijd de tempeh vervolgens ook in blokjes van 1,5 cm bij 1,5 cm.
2. Snijd de chilipeper in dunne ringetjes. Meng de helft hiervan met de ABC ketjap manis, sojasaus, sesamololie en één el zonnebloemolie. Leg hier de stukjes aubergine en tempeh in en marineer voor minstens 3 uur in een gesloten bakje of kom in de koelkast. Laat ondertussen de satéprikkers baden in water.
3. Haal de blokjes aubergine en tempeh uit de koelkast en rijg de blokjes om en om op de satéprikkers.
4. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Bak hier de 'sateetjes' in 4 minuten gaar op.
5. Snijd ondertussen de andere helft van de chilipepertjes nog fijner en meng deze met de rest van de zonnebloemolie om chili-olie te krijgen.
6. Haal de 'sateetjes' uit de pan en garneer ze met de chili-olie, sesamzaadjes en koriander.





# MIE GORENG

## met GARNALEN

4 PERSONEN 15 minuten

### INGREDIËNTEN

6 eieren	1 tl djinten (komijn-zaad)
400 g droge mie nestjes	1 tl sereh
2 sjalotjes, gesnipperd	1 tl geraspte gember
2 tenen knoflook, fijn gesneden	1 el zonnebloemolie
½ rode peper, in ringen gesneden	1 grote wortel, in plakjes gesneden
3 el ABC ketjap manis	2 bosuien, in ringen
2 el sojasaus	10 g koriander, fijn gesneden
2 tl ketoembar	500 g (tijger)garnalen
	2 limoenen, in partjes gesneden

1. Maak een omelet van de eieren in een koekenpan. Verhit ondertussen een wokpan op een grote pit.
2. Doe een el zonnebloemolie in de wokpan en bak hierin de sjalotjes. Voeg de knoflook, rode peper, ketoembar, djinten, sereh en gember toe.
3. Kook de mie zoals op de verpakking vermeld staat.
4. Voeg dan de stukjes wortel en de garnalen toe in de wokpan. Wok deze op hoog vuur. Schep hier de mie door. Schenk de sojasaus en de ABC ketjap manis over het geheel en wok 3 minuten mee.
5. Garneer de mie goreng met de bosuitjes, koriander en limoenparten.







# FRIED GADO GADO RICE

en een **SPIEGELEITJE**

4 PERSONEN 15 minuten

## INGREDIËNTEN

1 el zonnebloemolie  
100 g rijst  
1 ui, fijn gesneden  
1 knoflookteen, fijn gesneden  
3 el ABC ketjap manis  
200 g sperziebonen, schoon gemaakt  
1 paksoi, in repen gesneden  
100 g taugé  
1 komkommer, in plakjes  
1 kommetje gebakken uitjes  
4 handjes kroepoek  
4 eieren

## PINDASAU

150 g pindakaas  
100 ml kokosmelk  
100 ml water  
2 tl sambal  
1 el ABC ketjap manis  
½ el zonnebloemolie  
zout

1. Verhit een grote wokpan op een grote pit. Doe hier één el zonnebloemolie in en fruit het uitje samen met de knoflook.
2. Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking.
3. Meng ondertussen alle ingrediënten voor de pindasaus in een sauspannetje. En laat dit op laag vuur indikken.
4. Voeg de gekookte rijst, de sperziebonen, paksoi en de ABC ketjap manis toe in de wokpan en roerbak dit ongeveer 5 minuten. Bak ondertussen de eieren.
5. Voeg als laatst de taugé toe en verdeel over 4 kommen. Leg over elk kommetje een ei.
6. Verdeel hier de komkommer en gebakken uitjes overheen.
7. Maak af met de pindasaus en serveer met de kroepoek.





Unesco heeft  
3 Balinese dansen als  
cultureel  
erfgoed  
aangenomen.



# STEAMED BUNS

## met **BABI GULING** en **CHILISAUS**

4 PERSONEN 60 minuten + 3 uur marineren

### INGREDIËNTEN

600 g varkensbuik

### VOOR DE BABI GULING

5 versnipperde kafferlimoen bladeren  
80 gram verse grof gehakte kurkuma  
12 fijn gehakte rawit pepers  
8 grof gehakte gouden sjalotjes  
5 grote knoflook teentjes  
2 grote fijngehakte citroengras stelen  
10 gram grof gehakte gember  
2 el grof gehakte koriander zaden  
2 el plantaardige olie  
1 el grof gehakte zwarte peperkorrels

1 el grof gehakte galanga

1 el gemalen kentjoer

### VOOR DE HUIDKANT

2 tl zout

1 tl azijn

4 kant en klare bao buns

150 g peen julienne gesneden

2 bosuitjes julienne gesneden

½ komkommer, julienne gesneden

6 el ABC chilisaus

15 g verse koriander

1. Was de varkensbuik en dep droog met keukenpapier. Kerf het vlees kruislings in.
2. Meng alle ingrediënten voor de babi guling goed door en stamp fijn met een vijzel, verdeel over het vlees. Wrijf goed in, maar niet over de huid.
3. Veeg de huid goed droog en schoon met keukenpapier. Meng de azijn en zout goed door en verdeel met een kwast of lepel over de huid. Laat minstens 3 uur, maar het liefst een nacht, uitdrogen in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Doe de varkensbuik in de oven met de huidkant naar beneden. Haal na 20 minuten het vlees uit de oven en dep de huid weer droog met keukenpapier. Verdeel een deel van mix van zout en azijn weer over de huid en zet het vlees weer 20 minuten in de oven. Haal het na 20 minuten weer uit de oven en dep de huid weer droog. Verdeel de mix van zout en azijn nogmaals over de huid en zet het vlees voor nog 20 minuten terug in de oven.
6. Stoom ondertussen de bao buns klaar zoals op de verpakking vermeld staat.
7. Trek de broodjes open en vul met peen, bosui, komkommer, ABC chilisaus en koriander. Snijd de varkensbuik in repen en vul hier ook de broodjes mee.







# RENDANG LOEMPIA'S

met **CHILIDIP**

4 PERSONEN 30 minuten + 4 uur sudderen

## INGREDIËNTEN

1 kg runderlappen  
2 uien, gehakt  
4 tenen knoflook  
1 el gehakte verse gember  
4 kleine rode pepers  
2 tl gemalen koriander  
2 el tamarindesaus  
1 tl kurkuma

10 kerrieblaadjes  
1 stengel citroengras van 10 cm  
1 blikje kokosmelk  
1,25 dl water  
15 loempia vellen  
olie om in te frituren  
ABC chilisaus om in te dippen

1. Snijd de runderlappen in blokjes van ca. 3 cm en doe deze in een schaal.
2. Pureer de uien, knoflook, gember, pepers en water in een keukenmachine. Voeg het mengsel toe aan het vlees.
3. Roer hier ook de koriander, tamarindesaus, kurkuma, kerrieblaadjes en citroengras doorheen. Braad het gemarineerde vlees aan in een pan met een dikke bodem in een scheutje zonnebloemolie.
4. Roer de kokosmelk erdoorheen en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur zachter, plaats de deksel op de pan en laat 4 uur sudderen.
5. Haal de deksel van de pan. Laat op laag vuur 'droog' koken. Laat ondertussen het frituurolie warm worden in een diepe pan.
6. Maak dan de loempia's. Leg het loempiavel voor je met de punt naar beneden. Leg de vulling op de helft van het vel. Vouw de onderste helft naar binnen en klap de zijkanten ook naar binnen. Rol vervolgens op en maak de uiteindes nat met water om vast te plakken. Herhaal tot alle loempiavellen gevouwen zijn.
7. Frituur de loempia's ongeveer 3 minuten tot ze goudgeel kleuren. Serveer met ABC chilisaus.







*Nieuw  
label!*

# DE *perfecte* TOEVOEGING AAN UW GERECHTEN



De ABC zoete sojasaus uit Indonesië is een veelzijdige smaakmaker die geschikt is voor verschillende gerechten.