



# INHOUD

RIJSTTAFEL IN DE LIBRIJE	6
BACK TO HIS ROOTS	10
INDISCHE KEUKEN 3.0	18
PASCALS ODE AAN INDONESIAË	22
LOCAVORE/CULINAIRE HOMMAGE AAN INDONESIAË	118
ODE AAN INDONESIAË DOOR DE CHEFS:	
ARJUNA BESEMBOEN	122
ALLARD SIEBURGH/BETTY VAN BOKHOVEN-VAN ENST	132
JIMMY LOHAMZAH	142
ANITA BOERENKANP/TIMO BOERENKAMP	150
DANNY JANSEN	158
DENNIS HUWAË	166
EDUARD ROESDI	176
HANS VAN TRIEST	186
JAIMIE VAN HEIJE	198
JEFF KEASBERRY	208
JERMAIN DE ROZARIO	216
SYRCO BAKKER	222
LONNY GERUNGAN	232
FRANK DEUNING	240
DE MARATHON MAN	246
TERIMA KASIH	250
REGISTER	252
COLOFON	256



# BACK TO HIS ROOTS

Door: Marcus Polman

**Hoe Pascal, na een lang uitgesteld telefoontje aan zijn vader, een gedenkwaardige reis maakt naar Indonesië en inspiratie vindt voor dit boek.**

**T**oen hij veertig was, bereikte chefkok *Pascal Jalhay* (bij vrienden ook wel bekend als *The Chief*) een belangrijk keerpunt in zijn culinaire en persoonlijk leven. De veel gelauwerde chef was inmiddels vader geworden en beland in een levensfase waarin hij - meer dan vroeger - reflecteerde over zijn heden en verleden. Het keerpunt was een telefoontje met zijn vader. Al maanden sluimerde het idee in zijn hoofd om met hem in gesprek te gaan over vroeger. In een impuls, op een zondagavond, greep hij eindelijk naar zijn telefoon. De boodschap aan Jalhay senior was kort en helder: "Ik wil met u naar Indonesië. Ik denk dat u mij wat te vertellen heeft." Vader Jalhay - niet een man die makkelijk zijn emoties aan zijn kinderen toont - raakte van de weeromstuit in tranen. Alsof hij al jaren op dit bericht had gewacht.

## Familie

Dat Pascal interesse toonde om zijn Indonesische wortels samen met zijn vader te gaan ontdekken - het doel van hun reis - lag tot op dat moment niet in de lijn der verwachting. Hij had zich altijd verre gehouden van de familiegeschiedenis. Natuurlijk, hij was een zoon van een Indonesische vader die na de politionele acties naar Nederland kwam. Als kind hoorde hij opa, oma, vader, moeder, ooms en tantes weleens praten over *tempo doeloe*, de tijd van vroeger.

Op feesten en partijen werd er thuis ook Indisch gekookt door moeder en tantes. Nasi goreng, saté op de barbecue, bruine bonen, rissoles. Prima eten maar grote indruk maakte het allemaal niet op Pascal. "Ik was in mijn jeugd een beetje een buitenstaander", zegt hij daarover. In tegenstelling tot zijn broer Jean-Pierre die wel zijn Indo-roots en bijbehorende lifestyle vol overgave uitdroeg. Een 'stoere broer' met lange zwarte haren en een ruig leren jack op een motor. Die naar de juiste Indo-rock luisterde en op stap ging met de juiste meisjes. Type 'batjakker' zoals ze dat noemen, een deugniet en dondersteen.

## Metamorfose

Pascals carrière ging in zijn jonge jaren een geheel andere kant op. Vanaf zijn vijftiende werkte hij serieus in de horeca. Twaalf uur tot zestien uur per dag. Al snel vond hij zijn plek in lokale Limburgse toprestaurants met een of meerdere sterren, en later in Amsterdam. Met deze reis naar Indonesië wilde hij iets inhalen, zo voelde het, na al die decennia keihard buffelen in de culinaire top.

De reis - samen met zijn vader, moeder en broer - maakte diepe indruk. Het werd om meerdere redenen een legendarische trip. Dat begon al op het moment dat de familie aankwam in Jakarta en Pascal een ware metamorfose waarnam bij zijn vader. Vanaf het moment dat het vliegtuig aan de grond stond begon vader volop te vertellen over 'zijn land'. Hij begon in *bahasa* spontaan tegen de lokale bevolking te praten - van taxichauffeur tot hotelmedewerker.



# SAMBAL

*De in Nederland meest gebruikte soorten sambal*

**Sambal ulek/segala** is de basis voor alle sambalsoorten, zoals:

**Sambal bajak:** vooral van Java, een pittige, gebakken sambal;

**Sambal goreng tauco:** sambal met gefermenteerde sojabonen;

**Sambal manis:** sambal met palmsuiker en tamarinde, zoet van smaak;

**Sambal udang:** sambal van verse garnalen.

## SAMBAL BAJAK 1 KRUIDIGE CHILIPASTA

**Voor 500-600 ml**

- 20 lange rode chilipepers / lombok merah
- 100 ml rijstolie

**Voor de kruidenpasta / bumbu**

- ½ eetl. tamarinde / assem
- 2 uien / bawang
- 5 tenen knoflook / bawang putih

- 2 kemirioten
- 1 cm laoswortel / lengkuas
- 1 stengel citroengras / sereh
- 3 theel. garnalenpasta / trassi bakar
- 2 salambladeren / daun salam
- 2 theel. suiker
- zout

Snijd de chilipepers over de lengte doormidden en fruit ze kort in de olie. Leg ze in een breed schaaltje en rook ze 50 minuten koud in een rooktrommel. Zet ze twee dagen goed afgedekt op een donkere plek zodat de rook-smaak zich goed kan ontwikkelen.

Laat de tamarinde in een beetje water weken. Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn. Hak de kemirioten en de laos heel fijn. Verwijder het droge bovenste deel en het buitenste blad van het citroengras en hak de stengel fijn. Hak de gerookte chilipepers fijn.

Verhit een deel van de gerookte olie en voeg alle voorbereide ingrediënten toe. Voeg ook de trassi, salamblad, suiker, zout, assem en de rest van de gerookte olie toe. Laat alles 10 minuten op laag vuur stoven en wrijf de sambal in een cobek grof met een stamper.

Je kunt de smaak van de sambal eventueel versterken met wat Piment d'Espelette, te koop bij delicatessenzaken.

*Dit gerecht is een klassieke Franse bonenschotel in combinatie met oosterse peulvruchten en jackfruit. Jackfruit (of nangka) heeft een vlezige structuur en wordt steeds meer toegepast in de veganistische keuken.*

*Een Thaise gids leerde me de oesterzwammen rustig en gelijkmatig in weinig olie te bakken, zo krijgen ze een vlezige textuur. In combinatie met de peulvruchten vormen ze een voedzaam maar zeer elegant gerechtje met Indonesische smaken.*

## PETEh 'À LA NAGE'

### STOOFSCHOTEL VAN GEMENGDE BOONTJES, GEKARAMELLISEERDE OESTERZWAM EN CITROENBOTER

#### Voor 4 - 6 personen

#### Voor de groentebouillon

- 300 g wit van prei
- 300 g wortel
- 300 g knolselderij
- 200 g ui / bawang
- 2 tomaten
- 1 bol knoflook / bawang putih
- witte peperkorrels

- 1 liter witte wijn

- 1 liter water
- tijm, laurier, peterselie, kruidnagel
- zout naar smaak
- witte peper naar smaak

#### Voor de bonen

- 40 g zwarte boontjes
- 40 g krombekbonen

- 40 g limabonen

- 40 g mungbonen
- 40 g beluga linzen
- 60 g jackfruit / nangka
- 40 g verse petehbonen
- ca. 5 kleine oesterzwammen per persoon
- kokosolie
- zout

Was voor de bouillon de groenten en hak ze grof. Verwijder de schil van de bol knoflook. Kneus de peperkorrels. Doe alle ingrediënten in een grote pan, breng ze met het water aan de kook en laat ze trekken zoals een thee. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan en breng hem voor gebruik op smaak met zout.

Laat de bonensoorten allemaal afzonderlijk 8 uur of een nacht weken in royaal koud water. Giet ze de volgende dag af. Stoof de bonen afzonderlijk in een beetje boter aan

en voeg zo veel groentebouillon toe dat ze ruim onderstaan. Sluit de pan en laat de bonen in 1-1½ uur gaar worden. Voeg pas tegen het einde van de kooktijd zout toe. Kook de linzen in circa 20 minuten gaar in de groentebouillon.

Snijdt het vruchtvlees van de nangka in blokjes. Pel de petehbonen en snijd ze in reepjes. Maak de oesterzwammen schoon, verhit ruim kokosolie in een wajan en laat de oesterzwammen hierin zachtjes karamelliseren.

*Lees verder op blz. 34*





# PERKEDELBURGER

**D**it gerecht is geïnspireerd op de perkedel kentang. Er zijn vele, eindeloze discussies over de perkedel, perkedel kentang en perkedel kentang daging. Ik houd me verre daarvan, ook omdat er veel misverstanden zijn ontstaan over de herkomst van deze zogenoemde afleiding van de frikandel. (Indo's zouden de F niet kunnen uitspreken en noemden hem daarom prikandel, wat uiteindelijk perkedel is geworden.)

*Ik vermoed dat de waarheid ergens in het midden ligt en onttrek me aan deze discussie. Reden waarom ik er iets totaal anders van heb gemaakt: mijn eigen perkedelburger.*

*Je kunt een karakteristieke perkedel maken door hem te paneren en te frituren, maar ik ga liever voor de pure oerbereiding van de hamburger. Dit is misschien niet de juiste naam, maar hij smaakt wel zoals het ooit bedoeld en bedacht is. Alsof dit nog niet genoeg is, heb ik ook een ramenburger omgevormd tot een Indo-basmatiburger. De rage vanuit het Verre-Oosten (Korea, Japan, Filippijnen, Vietnam enz.) om ramen te gebruiken voor de broodjes, in plaats van zachte sesambroodjes, gaf mij de mogelijkheid om hetzelfde te doen met een Indische versie... Dat is pas food-evolutie!*

*Ik vind de burgers het lekkerst als ze in een koekenpan worden gebakken of op een barbecue aan beide kanten licht worden geroosterd.*

*Zie recept op blz. 40*

