



— *zoals alleen* —  
**OMA**  
 — *dat kan* —  
  
**DANNY JANSEN**  
 authentieke  
**familierecepten**  
 uit de **Indische keuken**



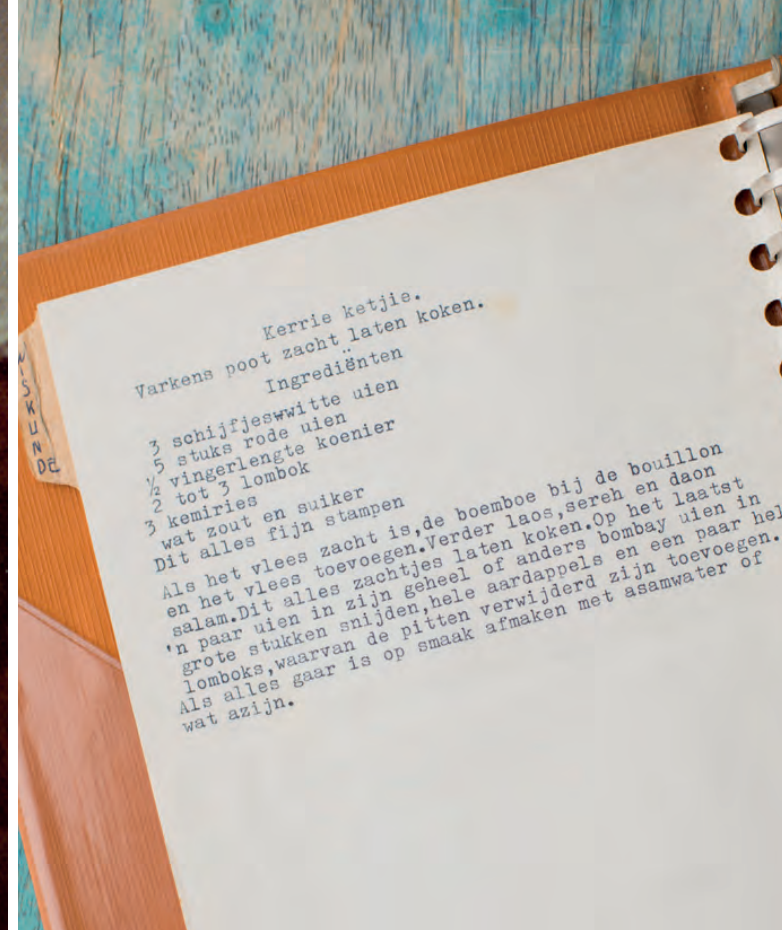


# INHOUD

Eerbetoon aan mijn Indische oma, Oma Prul	05
Inleiding	07
De rijsttafel	11
Oma's geheimen en tips	12
Toelichting recepten	13
De rijsttafel van Oma Tilly	16
De rijsttafel van Oma Meity	40
De rijsttafel van Oma Paula	64
De rijsttafel van Oma Mary	90
De rijsttafel van Oma Irene	120
De rijsttafel van Oma Betty	146
De rijsttafel van Danny Jansen	174
Wegwijs in de Indische keuken	219
Register	
Dankwoord	







## EERBETOON AAN MIJN INDISCHE OMA, OMA PRUL



Ik houd van allebei mijn Oma's evenveel. Zowel van mijn Nederlandse Oma Gien, aan wie ik heel warme herinneringen heb, als van mijn Indische Oma Prul. Beide oma's zijn overleden toen ik nog heel jong was. Dit boek is een eerbetoon aan mijn Indische Oma. Ze werd Oma Prul genoemd, maar eigenlijk was haar naam Eleonora. Ik heb altijd veel mooie en warme verhalen over mijn Oma gehoord van mijn familie. Ik had haar heel graag zelf langer mee willen maken, om van haar liefde en kookkunsten te genieten. Omdat ik zelf geen herinneringen heb aan deze bijzondere vrouw, heb ik mijn oudste nicht gevraagd iets over haar te schrijven. Ik deel het graag met jullie.

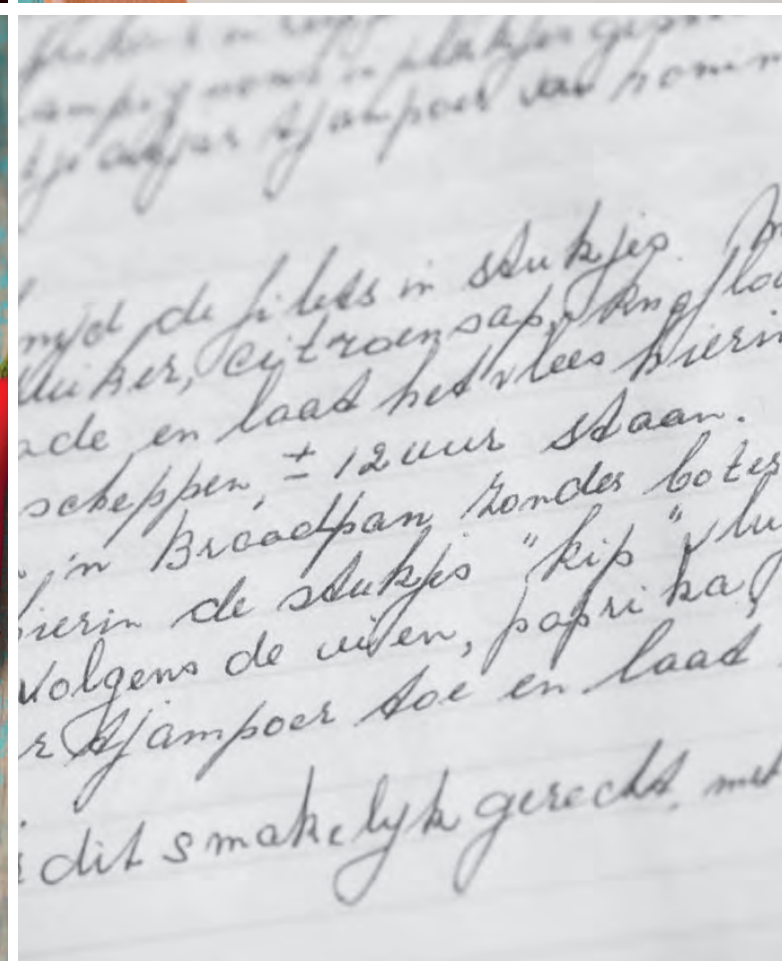
'Als ik aan onze Oma denk, dan herinner ik me voornamelijk haar statige houding, haar sterke persoonlijkheid en haar liefde voor haar gezin en haar kleinkinderen. Ze was een strenge vrouw. Regels waren regels en daar hield ze zich aan, en wij dus ook. Zo kan ik me nog herinneren dat de kleintjes als het etenstijd was naast elkaar op de bank moesten zitten en dat Oma ons dan allemaal tegelijk te eten gaf, uit één bord... Suap heette dat.

Toen we al wat groter waren en aan tafel konden zitten, hield Oma, hoe streng ze ook was, rekening met wat de kleinkinderen wel en niet lustten. Het gebeurde dan weleens dat er naast de rijst ook aardappels waren. Zo wist zij zeker dat iedereen zijn buikje vol kon eten.

En als wij, de kleinkinderen, dan aan tafel zaten, stond er al een goed gevuld glas water klaar. Maar daar mocht je zeker niet van drinken voordat je bord leeg was! Een kwelling soms, maar onze borden werden altijd trouw leeggegeten...

Als Oma niet thuis was, dan was ze te vinden bij haar kinderen, haar zusters of haar broers. Zolang mijn opa haar nog kon brengen, zorgde ze ervoor dat de familieband goed onderhouden werd en bezocht ze haar dierbaren regelmatig. En ja, ook daar was ze te vinden in de keuken.

Als we terugkijken op de tijd dat onze Oma nog leefde, kunnen we één ding zeker vaststellen: dat ze zeer geliefd was bij haar naasten en dat wij op onze beurt overladen werden met haar liefde, haar wijsheid en haar eeuwigdurende aanwezigheid en haar beroemde gerechten.'







## INLEIDING



Het begon met een gesprek dat ik had met mijn oom Daan, die mij vertelde over een kookschriftje van zijn tante, Oma Omi. Haar zoon had een paar recepten uitgetypt op de computer. Tijdens een kopje thee opperde hij dat ik weleens met haar zou kunnen koken. Prima idee leek mij, want ik ben altijd bereid om te leren. Helaas overleed Oma Omi nog voor ik haar kon bezoeken. Maar het idee van oom Daan had me aan het denken gezet en ik besepte dat steeds meer culinaire familiegeheimen verloren gaan. Het idee voor ‘Zoals alleen Oma dat kan’ was geboren.

Mijn eigen Indische Oma heb ik helaas niet zo lang gekend. Van horen zeggen weet ik dat ze erg streng was en dat ze heerlijk kon koken. Mijn enige herinnering aan haar is de geur van haar keuken. Gebakken pasteitjes, de geur van trassi of van een pruttelende rendang. Heerlijk. Ik heb nog een paar recepten die ze zelf heeft opgeschreven, in haar typische omahandschrift. Ik zou zo graag willen dat mijn oma er nog was. Vooral bij speciale familiegelegenheden en feestdagen.

In ‘Zoals alleen Oma dat kan’ heb ik er veel Oma’s bij gekregen. Stuk voor stuk superlief, streng en soms bezorgd. Eén ding hebben ze in elk geval gemeen: koken kunnen ze als de beste. Ieder met haar eigen smaak en kooktechniek én haar eigen verhalen. Want wat is er mooier dan koken? Koken, en zeker ook eten, verbreedert, in alle culturen. Wat ik heb gemerkt is dat Oma’s het liefst koken om anderen te laten genieten. Ik vind dat een prachtige gedachte! Van de Oma’s heb ik geleerd dat de belangrijkste ingrediënten gevoel en liefde zijn. Koester daarom je Oma, de Oma van je moeder of je oudtante.

Dit is dan het eerste ‘Zoals alleen Oma dat kan’-kookboek, met recepten van de Oma’s zelf. Supertrots ben ik op alle Oma’s die in mijn programma en aan dit boek hebben meegewerkt. Hun recepten zullen daarmee nooit verloren gaan. En het allermooiste: iedereen krijgt nu de kans om kennis te maken met de culinaire familiegeheimen die tot nu toe verborgen bleven.

Lees smakelijk.

A handwritten signature in black ink that reads 'Danny Jansen'.



## OMA MEITY



Oma Meity werd geboren op 8 maart 1941 in Soerabaja op Oost-Java. Als kleine padvindster van 13 was ze al geïnteresseerd in alles wat er in de keuken gebeurde. Ze leerde veel van haar tante Edmay en van haar moeder. Volgens Oma Meity bestaat haar familie stuk voor stuk uit goede koks! Alles wat haar moeder maakte was lekker.

In de Oost-Javaanse keuken gaan zoet en pittig hand in hand en dat proef je in Oma Meity's gerechten. In 1958 kwam zij naar Nederland en uiteindelijk rolde ze er het restaurant- en cateringwezen in. Niet zonder succes: het restaurant van Oma Meity was bekend in heel Amsterdam. Belangrijke ingrediënten zijn voor haar ui, knoflook, sambal, trassi en niet te vergeten haar favoriete sojasaus. Ze kookt graag pittig en ze gebruikt erg weinig varkensvlees.

*Speciaal voor de beginnende kok heeft Oma Meity een tip:*

*'Begin met de makkelijke dingen, zoals bami of nasi, dan komt de rest vanzelf. Je moet vooral durven en niet gierig zijn met specerijen. En natuurlijk is het heel belangrijk dat de ingrediënten van goede kwaliteit zijn!'*





DE RIJSTTAFEL  
VAN

*Oma Meity*

Sambal goreng daging kering



Sop kepiting



Sambal goreng oedang peteh



Bubur ketan hitam



Pandanpudding



Nasi goreng special



Ajam pangang pedis



Dendeng blado



# SAMBAL GORENG DAGING KERING



## *Pittig drooggebakken rundvlees*

In dit gerecht wordt gekookt rundvlees droog gefrituurd tot het krokant is. Vervolgens wordt het vlees gewenteld in een heerlijke saus.

**Hoofdgerecht** 4 personen

**Bereiden:** ca. 1 uur en  
45 minuten

### **Ingrediënten**

1 kg biefstuk  
zonnebloemolie  
3 grote uien  
4 teentjes knoflook  
3 cm djahé, verse  
gemmerwortel  
8 daun djerook poeroet,  
Indisch limoenblad  
1 el asem, tamarindepasta  
1/2 el trassi, garnalenpasta  
4 el sambal oelek  
suiker  
100 ml water  
1 el geconcentreerde santen,  
kokosmelk

**Extra nodig:** wadjan,  
keukenpapier

### **BEREIDEN**

Snijd het rundvlees in blokjes van 2 x 2 centimeter en kook circa 1 uur en 30 minuten in water met zout tot het vlees zacht is. Giet af.

Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een wadjan, frituur de vleesblokjes lichtbruin en krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Pel en hak de uien en knoflook fijn. Schil en snijd de djahé in plakjes.

Verhit een scheut zonnebloemolie in een wadjan en bak de knoflook, daun djerook poeroet en djahé goudbruin. Voeg de uien toe en bak mee tot ze goudbruin zijn. Voeg asem, trassi, sambal en suiker naar smaak toe en fruit circa 5 minuten. Voeg het vlees, water en de santen toe en zet het vuur uit zodra de santen gesmolten is.





# SOP KEPITING



## Krabsoep

Met dit heerlijke krabsoeprecept deed Oma Meity mee aan een kookwedstrijd. Natuurlijk werd ze eerste!

**Soep:** 4 personen  
**Bereiden:** ca. 1 uur

### Ingrediënten

1 serehstengel, citroengras  
750 ml water  
4 krabpoten  
3 daun djeroek poeroet,  
Indisch limoenblad  
2 daun pandan, pandanblad  
1 runderbouillonblokje  
50 g boter  
40 g bloem  
500 ml kookroom  
2 el cognac  
1 tl suiker  
200 g krabvlees uit blik  
100 g maïskorrels uit blik  
3 takjes koriander

### BEREIDEN

Kneus de sereh.

Breng voor de basisbouillon voor de sop kepiting het water met de krabpoten, sereh, daun djeroek poeroet, daun pandan en het runderbouillonblokje aan de kook en kook circa 30 minuten. Verwijder de krabpoten, maar bewaar ze als garnering.

Smelt de boter in een pan en voeg al roerend de bloem toe. Roer tot de deegbal begint te zweten. Schenk de basisbouillon en de kookroom er beetje bij beetje bij en breng al roerend aan de kook. Kook het geheel goed door en breng op smaak met cognac en suiker. Pluk en hak de koriander fijn.

### SERVEREN

Verdeel het krabvlees en de maïskorrels over de soepkommen en schep de soep erin. Garneer met koriander en de krabpoten.





# SAMBAL GORENG OEDANG PETEH



## *Garnalen in zeer pittige saus met petehbonen*

Petehbonen zijn wel bekend als ‘stinkbonen’, maar ze zijn de smaakmaker van dit gerecht.

**Hoofdgerecht** 4 personen  
**Bereiden:** ca. 30 minuten

### Ingrediënten

1 kg gamba's  
zonnebloemolie  
3 grote uien  
4 teentjes knoflook  
3 cm djahé, verse  
gemberwortel  
1 rode peper  
3 cm laos  
1 el asem, tamarindepasta  
1/2 el trassi, garnalenpasta  
4 el sambal oelek  
suiker  
100 ml water  
1 el geconcentreerde santen,  
kokosmelk  
100 g petehbonen

### BEREIDEN

Maak de gamba's schoon. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan, bak de gamba's circa 5 minuten en haal ze uit de pan.

Pel en snijd de uien en knoflook in stukjes. Schil en snijd de djahé in stukjes. Snijd de peper in schuine ringen. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan en bak de knoflook, laos en djahé goudbruin. Voeg de uien toe, bak tot ze goudbruin zijn en meng de asem, trassi, sambal, suiker naar smaak en het water erdoor.

Voeg de garnalen met eventueel nog een extra scheutje zonnebloemolie toe.

Warm kort door en voeg de santen toe. Zet het vuur uit zodra de santen gesmolten is en meng de petehbonen erdoor.

### SERVEREN

Halveer een peper. Knip de peper in tot aan het kroontje en leg in koud water in de koelkast tot hij opengaat.

### TIP

Als extra vulling kun je prima wat babymais of bamboescheuten aan dit gerecht toevoegen.





