



# INHOUD

VOORWOORD 9

HANDIGE INFO 11

HAPPY HAPPY LUNCH 13

THANK GOD IT'S FRIDAY BORREL 19

GOLDEN OLDIES SNACKS 27

SNELLE BORRELPLANK 33

PLANKJE UIT DE ZEE 39

SPICY VEGAN BORREL 45

VEGAN MOVIE NIGHT 53

VEGAN COMFORT 59

LAKSA COBB 64

BREEKBROOD BABI CHIN 67

LAZY SUNDAY 69

ALL DAY AFTERNOON TEA 75

PANDAN PARTY 81

VEGAN VERLEIDING 91

SWEET SENSATIONS 97

FEESTELIJKE HIGH TEA 103

MANIS DIPPING BOARD 119

PAVLOVA CELEBRATION 125

CAFÉ GOURMAND 131

MOCKTAILS WITH FRIENDS 137

BASISRECEPTEN & TIPS 140

RECEPTENINDEX 156

REGISTER 157

DANKWOORD 160



# VOORWOORD

## NOG ZO VEEL OM TE DELEN...

We waren in een boekhandel en ik deed een signeersessie. Ik had natuurlijk meer dan genoeg hapjes mee om te laten proeven, want ik ben Indisch en koken voor een heel weeshuis zit in mijn DNA. Beter te veel dan te weinig, denk ik altijd.

Ik was er met Tanja van Good Cook en we waren aan het filosoferen over mijn kookboeken. Ze vroeg mij: 'Als je een spin-offboek zou maken, welk onderwerp zou je kiezen?' Dat is geen heel moeilijke vraag voor mij, want geloof me; ik ben altijd bezig met het bedenken en uitwerken van nieuwe kookboekconcepten en bewaar deze ideeën op mijn laptop.

Mijn eerste ingeving was natuurlijk een boek over pandan, *what else!* Direct daarna vertelde ik Tanja dat een kookboek over zoete en hartige hapjes mij leuk leek. Hierbij dacht ik aan traditionele hapjes, zoals bapao en *lemper*, maar dan wellicht met andere vullingen of net in een ander jasje gestoken. Ook gerechtjes die prima geschikt zijn om als borrelhapjes te serveren, maar die je misschien niet zo snel zou bedenken, en moderne snacks met een Indische twist schoten mij te binnen. Na de autorit van bijna twee uur terug naar huis was het boek in mijn gedachten al helemaal compleet.

Met dit alles in mijn achterhoofd en na het brainstormen met Jesse, ook van Good Cook, is het idee ontstaan om borrelplanken als onderwerp te kiezen en ben ik gaan schrijven. Al snel had ik de verschillende thema's bedacht, zoals de *Thank God It's Friday borrel*, de *Snelle borrelplank* voor spontane borrels, het *Plankje uit de zee* en de plank voor een *Vegan Movie Night*. De planken zijn heel divers qua snacks, sommige bekend, andere minder of onbekend, zoals *rendang*-bitterballen, *saté ayam* of makkelijk te maken *lemper* met jackfruit.

Maar met al deze hartige hapjes zijn we er nog niet, want we gaan nog even verder met zoet. De plank voor een *Lazy Sunday*, de *Pandan Party* plank, de *Pavlova Celebration* en de plank voor een *Feestelijke High Tea* maken het boek compleet. Geniet van knapperige samosa's met serehcustard, pandan pastéis de nata en vegan *klepon* tartelettes. Of wat denk je van de *creamy lapis* (romige kokospudding met laagjes), luchtige scones met pittige gember-ananasjam en *kue cantik manis* (pudding met sagoparels)?!

Ik heb weer enorm genoten van het schrijven van dit boek. Niet alleen van het delen van mijn recepten op deze manier, maar ook omdat ik tijdens het bedenken ervan automatisch dacht aan samenzijn met familie en vrienden. Een combinatie die letterlijk en figuurlijk heerlijk is en waar voor mij alles om draait.

*Happy cooking!*

Liefs,  
Francis



# HANDIGE INFO

Zoals je in het voorwoord hebt gelezen is het onderwerp van dit boek borrelplanken. Het boek is daarom ingedeeld op planken met een eigen thema, die allemaal zijn opgebouwd uit minimaal drie recepten. Elke plank bevat één complexer recept, waar wat meer werk in zit, maar de overige recepten zijn makkelijker en/of sneller te maken. In de meeste gevallen kun je de hapjes van tevoren maken en zelfs invriezen, zodat je op de dag zelf in een mum van tijd klaar bent.

De planken zijn geschikt voor 8 tot 12 personen. Sommige recepten kun je gewoon niet in een kleine hoeveelheid maken. Bij deze recepten geef ik tips hoe je de hapjes (of specifieke onderdelen ervan) kunt bewaren en invriezen voor een ander moment, of wat je kunt doen met de restingrediënten. De ingrediënten in dit boek zijn te koop bij de supermarkt, toko of bakwinkel.

Om de planken extra op te vullen, zonder daarvoor zelf in de keuken te staan, vind je bij de meeste planken tips voor kant-en-klare extra's. Ook deze items zijn te koop bij de supermarkt of anders bij de toko. Achterin het boek vind je het hoofdstuk *Basisrecepten & tips* (zie pagina 140), waarin je onder andere drie verschillende soorten baodeeg, *crunchy* filocups, boemboc en inlegvloelstof voor atjar leert maken, maar ook recepten vindt voor gesuikerde macadamianoten, *crunchy* kikkererwten en diverse sausjes.

Ook al hebben de planken een eigen thema, gebruik vooral je eigen fantasie en creativiteit bij het samenstellen van jouw borrelplank(en). Experimenteer en mix en match erop los, het is tenslotte jouw feestje!

Tot slot: als je aan de slag gaat met de Indische keuken, is er het een en ander aan keukengerei handig. Hierbij wat tips!

**Stoompan:** Hiermee bedoel ik niet een inklapbare stoommand (stoombloem) of een stoommand van bamboe. Een stoompan is een roestvrijstalen pan die uit drie onderdelen bestaat die je op elkaar stapelt: een kookpan, een stoominzet en een deksel.

**Vijzel (tjobek), kleine keukenmachine of hakmolen:** Gebruik ik onder meer voor het maken van een boemboc (specerijenmengsel). Mijn basisrecept vind je in op pagina 153.

**Een frituurpan is niet nodig:** In dit boek worden diverse snacks gefrituurd in zonnebloemolie, omdat dit neutraal is - gebruik zeker geen frituurvet! Om te frituren gebruik ik altijd een gewone pan of een tempurapan, omdat deze is voorzien van een uitlekrekje en vaak ook van een thermometer. Kook je op inductie? Gebruik dan liever geen wok, want hierin is de warmtegeleiding niet gelijk.

**Slagersfolie vs plasticfolie:** In veel recepten zal je slagersfolie zien staan. Dit is een soort plasticfolie op rol waarbij je de vellen eraf scheurt door middel van een geperforeerde lijn. Het voordeel van slagersfolie is dat het niet plakt of kleeft als je het wil gebruiken. Het is ook redelijk hittebestendig, ik leg het bijvoorbeeld op de bodem van mijn stoommand om opspattend kokend water tegen te houden.



# HAPPY HAPPY LUNCH

Ik word echt helemaal happy van deze plank. De hapjes zijn geïnspireerd op alles wat ik lekker vind als lunch, maar dan een tikje anders. Kleurrijke sliders van gestoomd baodeeg in plaats van brood, gefrituurde vis en garnalen met een superkrokante pankolaag (want alles wat gefrituurd is, is gewoon lekkerder) en verse groenten en fruit met een *rujak*-dipsaus.

## RECEPTEN

AYAM KACANG SLIDERS / BAO MET GEMARINEERDE KIP

CRISPY FISHERMAN'S BASKET / KROKANTE VIS & GARNALEN

RUJAK-DIPSAUS

## EXTRA'S

GROENTECHIPS

CHILISAUS OF SAOS SAMBAL NANAS (ZIE PAG. 151), BIJ DE CRISPY FISHERMAN'S BASKET

krokante vis & garnalen

# CRISPY FISHERMAN'S BASKET

8-12 personen / voorbereidingstijd 30 minuten / bereidingstijd 20 minuten

250 g kabeljauw, zonder huid  
250 g zalm, zonder huid  
zout, om te pekelen en naar smaak  
sap van 1 citroen  
300 g patentbloem + 100 g extra om te bebloemen  
50 g rijstmeel  
75 g panko  
1 tl kippenbouillonpoeder  
¼ tl cayennepeper  
5 eieren  
3 el water  
2 el geraspte kokos  
250 g rauwe reuzegarnalen, gepeld (laat de staart er aan), schoongemaakt  
zonnebloemolie, om in te frituren

1. Bestrooi de kabeljauw en zalm met zout en smeer de filets in met het citroensap. Laat het citroensap 5 minuten intrekken.
2. Meng intussen in een kom de patentbloem met het rijstmeel, de panko, het kippenbouillonpoeder, de cayennepeper en wat zout.
3. Klop in een andere kom de eieren met 3 eetlepels water los. Roer de geraspte kokos en een snufje zout erdoorheen.
4. Spoel de kabeljauw en zalm af en dep ze goed droog. Snijd de kabeljauw en zalm in stukken van 4 tot 5 cm. Bebloem de vis en garnalen met de 100 g extra bloem.
5. Haal elk stuk bebloemde vis of garnaal eerst door het eiermengsel en daarna door het bloem-pankomengsel. Herhaal dit nog twee keer, zodat er een dikke paneerlaag ontstaat. Laat de gepaneerde vis en garnalen 30 minuten onafgedekt rusten in de koelkast.
6. Verwarm intussen de zonnebloemolie in een diepe pan tot 180 °C. Frituur de visstukjes en garnalen goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

# RUJAK-DIPSAUS

ongeveer 350 ml / voorbereidingstijd 30 minuten

200 g gula djawa, geraspt  
1 teentje knoflook, uitgeperst  
2-6 rawits (naar smaak)  
10 g trassi, geroosterd (optioneel)  
100 g ongezouten geroosterde pinda's  
snufje zout  
2 tl tamarindepasta  
4 el heet water

Maal de gula djawa, knoflook, rawit, trassi, pinda's en het zout fijn in een vijzel (*tjobek*) of keukenmachine. Maal de tamarindepasta en het water erdoor. De dipsaus is klaar om te serveren met verschillende stukken groenten en fruit.

**VOOR ERBIJ** Groenten en fruit als komkommer, bleekselderij (geschild), venkel, wortel, rettich, knapperige appel (gespoeld in citroen), ananas, mango (half rijp).





# MAKREELPASTEITJES

20 stuks / voorbereidingstijd 1 uur en 30 minuten / bereidingstijd 60 minuten  
verder nodig: stoompan / pasteipers Ø 7 cm

## Voor het deeg

250 g bloem + extra om te bestuiven  
65 g koude margarine, in blokjes  
½ tl suiker  
snuffje zout  
100 ml water

## Voor de vulling

250 g verse makreelfilets  
zonnebloemolie, om in te bakken en frituren  
1 kleine ui, fijngehakt  
2 teentjes knoflook, uitgeperst  
1 tl sambal oelek  
2 kaffirlimoenblaadjes, steeltjes verwijderd, zeer fijngesneden  
peper en zout  
1 ei (M), losgeklopt  
1 tl citroensap

## BEWAREN & OPWARMEN

Verpak de gefrituurde en afgekoelde pasteitjes in een dubbele laag aluminiumfolie en vries ze in. **Opwarmen in een airfryer:** Bak de bevroren pasteitjes 7 tot 8 minuten op 190 °C. **Opwarmen in een oven:** Verwarm de oven voor tot 150 °C elektrisch, leg de bevroren pakketjes naast elkaar en bak voor 10 tot 15 minuten. Scheur de aluminiumfolie open en verwarm opnieuw voor 10 tot 15 minuten, tot ze wat ingedroogd zijn.

1. Begin met het deeg. Meng in een keukenmachine de bloem met de blokjes margarine, de suiker en het zout tot het mengsel eruitziet als broodkruim. Heb je geen keukenmachine? Wrijf dan de margarine met je vingertoppen door de droge ingrediënten.
2. Voeg 100 ml water toe en laat de machine draaien tot het deeg net samenkomt. Voeg steeds 1 eetlepel water toe als het deeg te droog blijft. Heb je geen keukenmachine? Voeg dan 100 ml water toe en meng met een mes. Voeg zo nodig steeds 1 eetlepel water toe als het deeg te droog blijft.
3. Stort het deeg op je werkblad, kneed het kort tot een glad deeg en maak een ronde plak van het deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.
4. Ga verder met de vulling. Vul een stoompan met water en stoom de makreelfilets 10 minuten. Schep ze uit de stoommand, schraap de huid weg en trek de filets uit elkaar in vlokken. Zet de vis opzij.
5. Schenk een dun laagje zonnebloemolie in een pan en fruit daarin de ui, knoflook, sambal oelek en de gesneden kaffirlimoenblaadjes, tot het ui-knoflookmengsel verkleurt. Roer de visvlokken erdoor, breng op smaak met de peper, het zout en citroensap. Haal de pan van het vuur en laat de visvulling volledig afkoelen.
6. Verdeel het deeg in 20 porties. Bewaar het deeg onder een vel plasticfolie of een schone theedoek terwijl je de pasteitjes maakt.
7. Roer het losgeklopte ei door de visvulling.
8. Bestuif je werkblad dun met bloem. Rol een portie deeg uit tot een cirkel met een doorsnede van 7 tot 8 cm. Maak vervolgens de pasteitjes. Gebruik hiervoor een pasteipers van Ø 7 cm en schep een lepel vulling in het midden van de deegcirkel. Druk de pers dicht en knijp goed. Leg het pasteitje op een blad dat bekleed is met bakpapier. Als je geen pasteipers hebt, vouw dan de onderste helft van het deeg over de vulling om een halve maan te vormen. Plaats een koekjesvorm of kommetje van dezelfde grootte over de halve maan en snijd het overtollig deeg weg. Duw met een vork de deegranden op elkaar om de pastei dicht te maken. Herhaal dit proces met het resterende deeg en de vulling.
9. Verhit de zonnebloemolie in een wok of pan en frituur de pasteitjes per 2 of 3 goudbruin op 180 °C. Laat de pasteitjes uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

# LEMPER MALAS NANGKA

10-20 stuks / voorbereidingstijd 60 minuten / bereidingstijd 60 minuten  
verder nodig: stoompan / bakvorm van 20 x 20 cm

## Voor de vulling

zonnebloemolie, om in te bakken  
en in te vetten

1 ui, fijngesnipperd

3 teentjes knoflook, fijn gehakt

1-2 rode chilipepers, fijn gehakt

1 stuk gemberwortel van 1 cm,  
fijn gehakt

1 Indonesisch laurierblad

1 stukje laoswortel van 1 cm

¼ tl gemalen ketoembar

snufje koenierpoeder

400 g uitgelekt gewicht jackfruit  
uit blik, inclusief pitten,  
gespoeld

3 kaffirliemblaadjes, steeltjes  
verwijderd, zeer fijn gesneden

3 el ketjap manis

peper en zout, naar smaak

## Voor de rijst

450 ml water

135 g santen (kokoscrème van  
een blok), gehakt

½ tl zout

375 g kleefrijst, gewassen, 2 uur  
geweekt

3 Indonesische laurierbladeren

1 stengel sereh, in 3 stukken

gesneden, gekneusd

2 pandanbladeren

4 kaffirliemblaadjes

1. Schenk een dun laagje olie in een wok en fruit daarin de ui, knoflook, chilipepers, gember, het laurierblad en de laos tot de uien glazig zijn. Doe de ketoembar en het koenierpoeder erbij en fruit dit mee voor 1 minuut. Roerbak de jackfruit en kaffirliemblaadjes even mee en voeg de ketjap manis, de peper en het zout toe. Roerbak vervolgens het mengsel op hoog vuur voor ongeveer 5 minuten of tot al het vocht verdampd is. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen. Verwijder de kruiden en prak de vulling, maar niet te fijn.
2. Maak kokoswater voor de rijst. Verwarm de helft van het water in een pan en los hier de santen en het zout in op. Schenk het kokoswater in een andere kom met de andere helft van het water en zet opzij.
3. Spoel de kleefrijst met kraanwater. Meng in een pan met dikke bodem de rijst met de Indonesische laurierbladeren, sereh, pandanbladeren en de kaffirliemblaadjes. Schenk het kokoswater erbij, roer en breng aan de kook op matig vuur. Roer geregeld zodat de rijst niet vastkleeft aan de bodem van de pan. Kook de rijst tot het vocht grotendeels is verdampd.
4. Haal de pan van het vuur, leg het deksel op de pan en laat 30 minuten staan. Verwarm intussen een stoompan.
5. Verwijder de pandanbladeren uit de rijst en schep de rijst in een stoompan (leg wat slagersfolie op de bodem van de stoommand als de gaten in de stoommand te groot zijn voor de rijst). Stoom de rijst 20 tot 30 minuten. Controleer of de rijst gaar is. Stoom de rijst nog 10 tot 15 minuten als dat niet het geval is. Haal de stoompan van het vuur maar laat het deksel op de pan om de rijst warm te houden.
6. Bekleed de bakvorm met een dubbele laag plasticfolie. Schep de helft van de rijst in de vorm en bekleed de bodem met de rijst. Strijk de rijst glad en gelijkmatig uit met de achterkant van een natte lepel.
7. Verdeel de vulling over de rijstlaag. Verdeel de rest van de rijst over de vulling. Zorg dat je handen vochtig zijn en schep een lepel rijst op je handen. Druk de rijst tussen je handen samen en leg dit als een soort 'puzzelstukje' op de vulling. Herhaal dit tot de vulling volledig is bedekt

met rijst. Strijk vervolgens de rijst glad en dicht met de achterkant van een vochtige lepel. Leg een dubbele laag plasticfolie op de bovenkant van de rijst en druk de lempers goed aan, gebruik hiervoor bijvoorbeeld een plank. Laat de lempers 60 tot 90 minuten afkoelen.

8. Snijd de lempers in blokjes of rechthoeken en serveer.

**BEWAREN & OPWARMEN** Je kunt de lempers een dag van tevoren maken, of zelfs eerder, en invriezen. Ontdooi de lempers in de koelkast. Laat de lempers op kamertemperatuur komen voordat je hem verwarmt. Stoom de lempers tot hij warm is en nog in de vorm zit, laat iets afkoelen voordat je hem snijdt.



zoete portobello's in bao

# SWEET & STICKY PORTOBELLO BAO

16-18 stuks / voorbereidingstijd 1 uur en 30 minuten / bereidingstijd 20 minuten  
verder nodig: stoompan

## Voor de portobello's

zonnebloemolie, om in te bakken  
750 g portobello's, schoon-  
gemaakt, in plakjes van ½ cm  
1 ui, fijngehakt  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 el sambal oelek  
2 stukken laoswortel van 1 cm  
2 Indonesische laurierbladeren  
30 g gula djawa, fijngehakt  
50 ml ketjap asin  
100 ml water  
75-100 g suiker

## Voor de bao

1 recept vegan baodeeg (zie  
pag. 141)  
16-18 blaadjes krulsla,  
gewassen, drooggedept  
atjar (zie pag. 154), of naar  
keuze

1. Schenk een dunne laag zonnebloemolie in een koekenpan en roerbak de portobello's tot ze bruin zijn. Schep de paddenstoelen uit de pan en zet ze even opzij.
2. Schenk een dunne laag zonnebloemolie in dezelfde wok en bak de ui, knoflook, sambal oelek, laos en Indonesische laurierbladeren tot de ui en knoflook verkleuren.
3. Voeg de gula djawa, ketjap asin en 100 ml water toe en laat de saus een paar minuten zachtjes koken. Voeg de suiker toe en laat de saus inkoken tot het dik en kleverig is.
4. Schep de paddenstoelen door de saus, bak ze 1 minuut mee en draai het vuur uit. Ze zijn klaar om te serveren.
5. Verwarm intussen de bao 10 minuten in een stoompan.
6. Maak de bao. Vouw de bao open en leg er wat krulsla op, vul met de atjar en portobello's.

**BEWAREN & OPWARMEN** De bao, portobello's en atjar kunnen van tevoren worden gemaakt. Verwarm de ontdooide bao in een stoompan. De portobello's kun je indien nodig opwarmen in een pan op het fornuis. Atjar kan tot 2 weken vooraf worden gemaakt, mits je hem luchtdicht afgesloten in de koelkast bewaart.







# PITTIGE SAUCIJZENBLOEMEN

16–20 stuks / voorbereidingstijd 30 minuten / bereidingstijd 20 minuten  
verder nodig: uitsteekvorm Ø 10,5 cm

## Voor de vulling

200 g half-om-half gehakt  
200 g mager rundergehakt  
2 eieren (M)  
75 g paneermeel  
1 sjalotje, geraspt  
2 teentjes knoflook, uitgeperst  
2 tl sambal oelek  
¼ tl gemberpoeder  
¼ tl laospoeder  
½ tl gemalen ketoembar  
¼ tl djintenpoeder  
¼ tl serehpoeder  
1 tl ketjap manis  
peper en zout, naar smaak

## Voor het deeg

bloem, om te bestuiven  
1 recept eenvoudig bladerdeeg  
(zie pag. 143), of 16–20 kant-  
en-klare plakjes  
1 ei, losgeklopt met een snufje  
zout

1. Begin met de vulling. Meng alle ingrediënten en verdeel het gehaktmengsel in 16 tot 20 balletjes, van circa 20 gram, ter grootte van een walnoot.
2. Bestuif je werkblad dun met bloem. Als je zelf bladerdeeg hebt gemaakt, rol het bladerdeeg uit tot een plak van circa 3 mm dik.
3. Steek met de uitsteekvorm rondjes uit het deeg.
4. Verwarm intussen de oven voor tot 210 °C hetelucht.
5. Leg een bolletje gehakt op een rondje bladerdeeg. Vouw het deeg rondom omhoog en knijp de randen bovenaan dicht. Leg het pakketje met de naad naar beneden voor je neer. Druk het pakketje wat platter tot een dikke ronde schijf met een doorsnede van ongeveer 8 cm. Maak inkepingen in de bovenkant op 12, 3, 6 en 9 uur (denk aan de wijzerplaat van een klok) en snijd het deeg hiertussen nog een keer in. Houd in het midden een cirkel van ongeveer 1,5 tot 2 cm vrij. Draai ieder loszittend flapje deeg een kwartslag, om een 'bloemblaadje' te maken. Leg het deegbloemetje op de bakplaat. Herhaal deze stappen met het resterende deeg en de vulling. Bestrijk iedere saucijzenbloem met losgeklopt ei.
6. Bak de saucijzenbloemen in de oven in ongeveer 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.

**BEWAREN & OPWARMEN** Verpak de afgekoelde saucijzenbloemen in een dubbele laag aluminiumfolie en vries ze in. **Opwarmen in een airfryer:** Bak de bevroren saucijzenbloemen 7 tot 8 minuten op 180 °C. **Opwarmen in een oven:** Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht en bak de ontdoode saucijzenbloemen 7 tot 8 minuten.

**TIP** Bij dit recept zul je gehaktvulling overhouden. Koop daarom een extra pak bladerdeeg, maak hiervan saucijzenbloemen en vries ze in. Je kunt van het gekruide gehakt ook gehaktballen draaien, of het gehakt invriezen voor een volgende keer.



cheesecake met koenier & kaffirlimoenblaadjes

# KOENIER & JERUK PURUT CHEESECAKE

voorbereidingstijd 60 minuten / bereidingstijd 25 minuten + koeltijd  
verder nodig: bakvorm Ø 20–22 cm

150 g slagroom  
snufje zout  
3 pandanbladeren, geknipt  
bakspray  
115 g Digestive biscuits, naturel  
75 g San Francisco biscuits, naturel  
1½ el geraspte kokos  
35 g ongezouten, geroosterde pinda's  
150 g ongezouten roomboter, gesmolten  
200 g fijne kristalsuiker  
1 el patentbloem  
7 kaffirlimoenblaadjes, steeltjes verwijderd, zeer fijngesneden  
½ tl koenierpoeder  
500 g roomkaas (*MonChou*), op kamertemperatuur  
125 g crème fraîche, op kamertemperatuur  
1 vanillestokje (alleen het merg)  
of 2 tl vanille-aroma  
3 eieren (M)

1. Verwarm in een steelpan de slagroom, een snufje zout en de pandanbladeren. Haal de pan van het vuur en laat de pandansmaak 30 minuten intrekken.
2. Vet de springvorm in met bakspray en bekleed de bodem met bakpapier.
3. Doe de biscuits met de geraspte kokos en een snufje zout in de kom van een keukenmachine en maal fijn. Schenk de kruimels in een andere kom. Maal de pinda's klein (maar niet fijn) in de keukenmachine en voeg ze toe aan de koek-kokoskruimels. Schenk de gesmolten boter erbij en mix goed. Schep de koekkruimels op de bodem van de bakvorm en duw stevig aan (de zijkant hoeft niet met koekkruimels te bedekken). Laat de bodem 30 minuten in de koelkast uitharden.
4. Verwarm de oven voor tot 150 °C elektrisch.
5. Meng in een kom de suiker met de patentbloem, kaffirlimoenblaadjes en het koenierpoeder.
6. Meng de roomkaas met de crème fraîche, vanille, het suikermengsel en de eieren in de schone kom van een keukenmachine. Knijp de pandanbladeren uit boven de kom met slagroom en schenk de slagroom in de kom van de keukenmachine. Maal het roomkaasmengsel glad. Haal de bakvorm uit de koelkast en vul het met het roomkaasmengsel.
7. Bak de cheesecake in het midden van de oven ongeveer 60 minuten, tot de cake net gaar is (de vulling wiebelt nog een beetje). Draai de oven uit en laat de cake volledig afkoelen in de oven met de deur op een kier. Zet de cake daarna voor minimaal 8 uur in de koelkast voordat je hem serveert.

# GEMARINEERDE KIPSANDWICHES

12-16 stuks / voorbereidingstijd 30 minuten + minimaal 8 uur marineertijd / bereidingstijd 15 minuten

250 g kippendijfilets  
75 ml ketjap manis  
1 tl sambal oelek  
1 el suiker  
6 teentjes knoflook, uitgeperst  
peper en zout, naar smaak  
sap van ½ citroen  
zonnebloemolie, om in te bakken  
100-150 g saos kacang utuh (zie pag. 152)  
12-16 witte boterhammen  
smeerbare boter of margarine  
1 komkommer, in flinterdunne plakjes gesneden  
radijsjes, ter garnering

1. Vlinder met een scherp mes de kippendijfilets, of leg ze tussen twee vellen plasticfolie en sla ze plat met een vleeshamer.
2. Meng in een kom de kippendijfilets met de ketjap manis, sambal oelek, suiker, knoflook, peper, het zout en het citroensap. Masseer de marinade in de kip. Laat de kip afgedekt 8 uur marineren in de koelkast.
3. Verhit een grillpan en vet hem in met zonnebloemolie. Gril de kippendijfilets tot ze gaar zijn. Zet de gegrilde kip opzij.
4. Snijd de kip in stukjes van ½ cm. Roer de saos kacang utuh erdoor en zet het kipmengsel opzij.
5. Maak sandwiches. Snijd de korsten desgewenst weg. Smeer de helft van de boterhammen in met smeerbare boter of margarine en beleg met de kipsaté en komkommer. Snijd de boterhammen diagonaal doormidden om sandwiches te maken. Garneer de sandwiches desgewenst met radijs en serveer meteen.

**BEWAREN** Je kunt de gemarineerde kip in diverse stadia invriezen; gemarineerd en rauw, gegrild of gegrild en gesneden. Laat de kip ontdooien in de koelkast. Breng de (gegrilde) kip op kamertemperatuur en meng hem met de saos kacang utuh.

