

Ristede rejer

Rejer ristes let i smør, drysses med ganske lidt cayennepeber, koriander og sereh og tilsættes ganske lidt kinesisk soya og vand. Der skal ikke være væde ved, når de er færdige.

Indonesisk cocktail

Brandy blandes med de øvrige »våde varer« i en cocktailshaker eller mixerglas. Blandes godt og hældes i flade cocktailglas. En lille terning ananas og et stykke citronskræl (uden det hvide) knækkes inden de lægges i glassene. Derefter fyldes op med champagne eller mousserende vin.

1 dl brandy, 1 spsk curacao
likør, 1 spsk ananassaft
2 spsk kirsch, et par dråber
angostura-bitter, knust is
4 stk. ananasterninger, 4 tynde
strimler citronskal
champagne el. mousserende vin

Indonesisk karrysuppe

I den varme olie svitses de finhakkede skalotteløg med krydderierne. Bouillon tilsættes. De istandgjorte og udskårne grønsager tilsættes sammen med mælken. Suppen koger til grønsagerne er møre, ca. 15–20 min. Smages til med citronsaft og salt og serveres rygende varm med kroepoek (se under rijstafel).

SAJOR KERRI

2 spsk olie, 1/2 tsk sambal
oelek (se K), 4 skalotteløg
1/2 tsk laos (se K), 1/2 tsk
ingefær, 2 tsk karry, 1/2 tsk
koriander, 1/4 tsk spidskom-
men (se K), 1–1 1/2 l bouillon
50 g snittede bønner, 100 g
finsnittet savoy- eller hvidkål
3 kartofler i terninger, 100 g
gulerod i terninger, 1 dl mælk
citronsaft, salt

Stærk fiskegratin

Fisken skylles, drysses med salt, trækker 10 min., skylles og tørres. Skæres i brede strimler og lægges i et velsmurt, ikke for stort ildfast fad. Salt, peber og knust hvidløg blandes med smeltet smør og hældes over fisken, stilles midt i ovnen 10 min. ved 200°. De øvrige ingredienser piskes sammen og massen hældes over fisken. Fadet dækkes med folie og stilles i ovnen til æggemassen er stiv (ca. 15–30 min.).

Retten serveres med salat evt. kolde løse ris blandet med ærter, strimler af peberfrugt og ituskårne flåede tomater i marinade af olie, citronsaft, soyasauce, 1 knsp sambal oelek og salt.

3/4 kg torskefileter
salt, peber
1 fed knust hvidløg
100 g smør eller margarine

–
4 spsk soyasauce
1 knsp cayennepeber
2–3 spsk citronsaft
4 æg

Nasi goreng

Nasi goreng betyder ganske enkelt stegt ris, men det er vel populært sagt indonesernes hverdagsmad – deres millionbøf.

Den kan laves dyr og billig, sidstnævnte er den bedst kendte af befolkningen og fra de små indonesiske spisehuse i Amsterdam. Den fine får De serveret på mere luksusprægede restauranter. Til nasi goreng kan anvendes alle slags kød, råt eller en rest stegt, hakket eller i ganske små

terninger. Man ser ofte mange forskellige grønsager anvendt i nasi goreng. Men det er en stor fejl. Løg, hvidløg, det grønne af porre, purløg, frisk løgtop eller hvidløgstop og det grønne fra selleri hører til, ikke alle, blot hvad De har ved hånden. Nasi goreng skal være tør, den må ikke svømme med væde, end ikke være fugtig; desværre får man det ofte, selv i Holland. Med et glas iskoldt, laskende øl er det så afgjort en af de bedste hverdagsretter Østen har givet os.

Nasi goreng, almindelig

4 dl slanke ris, vand, salt
-
2 dl finhakket løg, 1 porretop
2-3 fed knust hvidløg
2 spsk finklippet purløg
3-4 spsk olie
1-2 spsk tørret løg (se K)
½ tsk sambal oelek (U)
1 tsk koriander (U)
½ tsk spidskommen (U)
-
250 g hakket rått oksekød
eller en rest kogt eller stegt
kød eller fjerkræ
ca. ½ dl bouillon eller vand
1-3 spsk kinesisk soya

Risene koges møre i saltet vand, forhold som angivet på pakken. I en tykbundet gryde svitses løg, porretop, purløg, alt hakket fint, og knust hvidløg i olie. De øvrige ingredienser tilsættes og svitses med et øjeblik inden kødet kommer i gryden. Hvis De anvender hakket kød, røres der, til det har mistet farven. Andet kød svitses, men ikke for hårdt. Det skal være skåret i ganske små bitte terninger eller strimler. Vand og soya tilsættes og det hele småsnurrer under låg 5-10 min. til kødet er mørt. Når risene er kogt, blandes de i retten, som smages til med salt og evt. soya, og varmes igennem. Hvis al fugten ikke er fordampet, snurrer retten ved meget svag varme uden låg, til den er tør. Anrettes på et fad evt. foret med salatblade. Strimler af omelet lægges over. Kan garneres med papirstynde skiver skinke og syltet agurk. Tørristede jordnødder (se side 122) og evt. kroepoek (se side 122) serveres til retten sammen med iskoldt øl eller æblemost. Retten spises, som al anden indonesisk mad, med ske og gaffel. Sæt sambal oelek og kinesisk soya eller ketjab benteng på bordet.

Omelet til Nasi goreng

3 æg piskes sammen med 1 spsk vand, ½ tsk soya og 1 knsp ve-tsin (det tredje krydderi) og bages i smør eller olie, som en eller to ganske tynde omeletter, på begge sider. Skæres i strimler og lægges i rudemønster over retten.

Nasi goreng luksus

4 dl slanke ris
bouillon eller vand, evt. salt
-
2 dl finhakket løg, 4 fed fin-
hakket hvidløg, 1-2 spsk tør-
ret løg, 4-5 spsk olie, 1 tsk
spidskommen (se K), ½ tsk
sambal oelek (se K), 1-2 fin-
hakkede røde eller grønne
peberfrugter, 100 g champig-
non i skiver, 300-400 g kogt
høsekød, 100 g mager skinke,
skåret i strimler, ca. ½-1 dl
bouillon, 1-3 spsk soya, salt
1 ds. krabbekød eller 200 g rejer
omelet (se foregående opskrift)

Risene koges i bouillon (evt. fra hønen) eller saltet vand i den på pakken angivne mængde. Finhakket løg, finhakket hvidløg og tørret løg svitses let i olie, inden resten af krydderierne, hakket peberfrugt og skiveskårne champignoner tilsættes. Det hele småsnurrer nogle minutter inden høsekød, skåret i små terninger, skinken skåret i strimler, kogte ris, bouillon og soya tilsættes. Retten varmes igennem og smages til med salt. Anrettes på et dybt fad. Strimler af omelet (se opskrift ovenfor) lægges i rudemønster og rejer eller krabbekød drysses over retten. Foruden de før omtalte jordnødder og kroepoek, kan der serveres små syltede perleløg, syltede agurker og evt. ristede bananer (se side 122) til retten. Sambal oelek og kinesisk soya sættes på bordet.