

Bij de Indonesische feestmaaltijd of "Selamatan" geldt het eeuwenoude basisprincipe: alles draait om contrast en evenwicht, tegenover iedere zoete smaak staat er een zure of zoute smaak en iedere specerij wordt gecompenseerd door iets koels en verfrissend. En zo is dat natuurlijk ook bij ons buffet.

KOUDE GERECHTEN

atjar tjampoer

zoet/zuur gerecht van diverse groenten

gado gado

vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé, traditioneel opgemaakt met pindasaus

sambal goreng kentang

pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

seroendeng

hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

pepesan

gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad

sambal goreng tahu

gebakken tofu met ketjapsaus

geraspte kokos

atjar taugé

zoet/zuur gerecht van taugé

telor daging

dunne reepjes hartige omelet

bawang goreng

gedroogde gefruite uitjes

croepoek

lekkere sambal van mijn moeder

WARME GERECHTEN

nasi goreng

eigenlijk kent iedereen dit gerecht maar toch, het is gebakken rijst met o.a. krokante spekjes, rode pepers, uien en nog wat familie kruiden

babi ketjap

blokjes varkensvlees gemarineerd met ketjap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

fricadel pangang

dit is een echt ouderwets "oma"gerecht van gehakt met kruiden en in de oven gebraden

sambal goreng telur

gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit en koenjit is weer het kruid dat kerrie geel maakt

sambal goreng boontjes

schotel van sperzieboontjes met paprika en kokos, gearneerd met garnalen

rempah balletjes

kleine hartige gehaktballetjes is pindasaus

ajam pedis

pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember en toch een beetje zoet omdat er tomaten in de saus zitten