



Indische kruiden en specerijen

Veel gebruikte ingrediënten, kruiden en specerijen die in de Indische en Indonesische keuken gebruikt worden.

Het is altijd handig om ze alvast in je vriezer en voorraadkast te hebben

liggen voordat je begint met een rendang, nasi goreng of complete rijsttafel?

Asem – Tamarinde

Tamarinde is het zure vruchtvlees van de tamarindeboom, met een intense zuur-fruitige smaak die doet denken aan geconcentreerde citrus met een vleugje karamel. Het wordt gebruikt in sambals, soepen zoals soto, en bij vis zoals ikan mangut, maar bijvoorbeeld ook om sambal goreng eieren in balans te brengen. Je maakt er ook verrukkelijke drankjes mee. Je kunt tamarinde meestal in twee vormen vinden – naast de verse peulen; als geconcentreerde pasta in een pot, of in pakjes met uitgeperste pulp met daarin ook de zaden. De geconcentreerde pulp in potten is direct klaar voor gebruik. Beide soorten tamarinde moeten in de koelkast worden bewaard.

Bawang putih – Knoflook

Knoflook is een bolgewas uit de lookfamilie, net zoals ui en prei. Een knoflookbol groeit onder de grond en bestaat uit losse stukjes die teentjes heten. Het wordt wereldwijd gebruikt als sterke smaakmaker en staat bekend om zijn scherpe geur en smaak. Door het te koken of bakken wordt de smaak zachter en zoeter. Te gebruiken als verse teentjes, maar ook als poeder, granulaat of pasta.

Daun Salamblad – Indisch laurierblad

Indonesisch laurierblad heeft een subtiele, licht bittere smaak met noten van citroen, anders dan de laurier die hier groeit. De bladeren worden verfrommeld (om de aroma's te openen) en in hun geheel toegevoegd aan rijst, rendang, gulai en andere gestoofde gerechten voor hun aromatische eigenschappen. Ze worden voor het serveren uit het gerecht gehaald, net als gewone laurierbladeren. Je vindt ze vaak in het vriesvak van de toko.

Djahe – Gember

Verse gember biedt een scherpe, verwarmende smaak met citrusachtige, florale ondertonen en een lichte scherpte. Het is onmisbaar in Indonesische stoofschotels, sambals, en drankjes zoals wedang jahe (gemberthee). Gember wordt zowel vers gesneden als tot pasta gemalen gebruikt en helpt bij de vertering van rijke gerechten. Om de gember te schillen kun je een theelepeltje gebruiken. Te veel gember gekocht? Bewaar het in de vriezer en gebruik de rasp als je een beetje nodig hebt.

Djinten – Komijnzaad

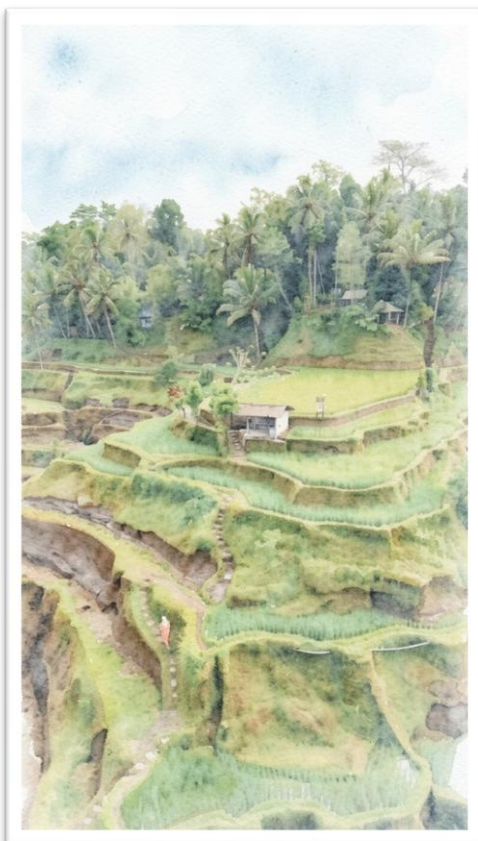
Komijnzaad heeft een warme, nootachtige, vrij hartige smaak met een licht bittere ondertoon die essentieel is voor veel Indonesische specerijenmengsels en boemboes. Het wordt gebruikt in rendang, gulai, en diverse sambals, meestal geroosterd en gemalen. Komijn geeft diepte aan gerechten en wordt vaak gecombineerd met frisse korianderzaadjes (meestal in de verhouding 1 komijn: 2 koriander) voor complexe smaakprofielen.

Jeruk Perut – Limoenblad

Makrut-limoenbladen hebben een intense limoengeur en smaak, frisser en complexer dan gewone limoen. Ze worden fijngehakt toegevoegd aan curries, sambals en soepen. De bladeren kunnen ook heel worden toegevoegd en voor het serveren worden weggehaald, vergelijkbaar met laurierbladeren.

Ketumbar – Korianderzaad

Korianderzaad smaakt citrusachtig, bloemig en als je het roostert komen er nootachtige aroma's vrij. Heel anders dus dan de verse bladeren. Het is een basisingrediënt in vrijwel alle Indonesische





specerijenmixen. Gebruik het in soto ayam, sayur lodeh, opor ayam (gestoofde kip met kokos), en ook zeker bij saté.

Chili - Lombok en Rawit

Indonesische chili's variëren van mild tot extreem heet, waarbij rawit (vergelijkbaar met bird's eye chili) tot de scherpste behoort. Ze geven niet alleen hitte maar ook een fruitige smaak aan gerechten. Chili's worden gebruikt in sambals, curries, en vrijwel elk Indonesisch gerecht. Verse, gedroogde, en gemalen varianten worden allemaal gebruikt voor verschillende smaakprofielen.

Andaliman peper - Citroenpeper

Andaliman peper is een zeldzame, wilde specerij uit de jungle van Noord-Sumatra, Indonesië. Het is familie van de sichuanpeper, groeit in kleine trosjes en staat ook wel bekend als Batakpeper of citroenpeper vanwege de uitgesproken citrusgeur.

Sereh - Citroengras

Citroengras heeft een frisse, citrusachtige smaak met subtiele bloemige tonen. Het wordt gebruikt in rendang, soepen, en marinades, meestal gekneusd om de oliën vrij te maken. De onderste witte delen zijn het meest aromatisch. Citroengras geeft een karakteristieke frisheid aan rijke, kokosmelk-gebaseerde gerechten en wordt vaak heel toegevoegd.

Pandan

Pandanbladeren hebben een unieke, zoete geur die wordt omschreven als een mix van vanille, amandel, kokos en gras. Ze worden gebruikt om rijst, desserts, en cakes te parfumeren en een subtiele groenige kleur te geven. Pandan is vooral populair in zoete gerechten en wordt vaak "de vanille van Azië" genoemd.

Laos

Laos (galanga) is verwant aan gember maar heeft een scherpere, meer pepperachtige smaak met dennenhars-achtige tonen. Het is harder dan gember en wordt gebruikt in curries, sambals, en boemboes. Laos is essentieel voor authentieke Indonesische gerechten en kan niet eenvoudig worden vervangen door gember vanwege zijn unieke smaakprofiel. Je vindt het in de vriezer van de toko.

Gula Djawa - Jawaanse suiker

Jawaanse suiker heeft een rijke, karamelachtige smaak met subtiele melasse-tonen, veel complexer dan gewone suiker. Het wordt gebruikt in curries, sambals, en desserts om de scherpe smaken te balanceren. Deze nectar van de palm lost langzaam op en geeft gerechten een mooie glans en diepte. Het is onmisbaar voor authentieke rendang en andere zoet-hartige gerechten.

Ebbi/Epi - Gedroogde Garnalen

Gedroogde garnalen hebben een intense, zoute zeevruchten-smaak die umami toevoegt aan gerechten. Ze worden gebruikt in sambals, atjar (ingemaakte groenten), en als garnering voor gerechten zoals gado-gado. Voor gebruik worden de aroma's vaak wakker geschud door de garnalen in water te weken of met hitte: droog roosteren intensificeert de smaak. A little goes a long way.

Kari - Curry

Een Indische curry is een warm gerecht met een rijke saus op basis van losse specerijen, uien, gember en knoflook. Het wordt gegeten met vlees, vis of groenten en smaakt vaak diep gekruid. Een curry bevat een mengeling van kurkuma, komijn, koriander en garam masala, gesmoorde ui, gember en knoflook, tomaat, yoghurt of room.

Klapper - Kokosmelk

Kokosmelk heeft een rijke, romige textuur met een subtiele zoete kokosmaak. Het vormt de basis van vele Indonesische curries, rendang, en desserts. Kokosmelk verzacht de scherpheid van kruiden en bindt alle smaken samen. Er zijn verschillende diktes verkrijgbaar; dikke kokosmelk wordt gebruikt voor rijke curries, dunne voor soepen en rijstgerechten.

Kemiri

Kemirnoten lijken erg op macadamia noten. Die zijn ook erg vet. Kemiri worden veel gebruikt in boemboes en sambals. Het maakt ze mooi dik. Het werkt als een soort bindmiddel lijkt. Ook geeft de noot een romige smaak af, welke heerlijk is in curry's.

Kenari - Jawaanse amandelen

De noten van de Canarium Commune (Java Almond). Ze worden in het oosten van Indonesië voor verschillende gerechten gebruikt. Ze kunnen ook rauw als amandelen gegeten worden. Eventueel vervangen met amandelen.

Kentjoer - Kencur

De wortelstok van Kaempferia Galanga. Is in gemalen vorm in flesjes en zakjes verkrijgbaar. Kentjoer heeft een sterk overheersende smaak en wordt in combinatie met andere kruiden in kleine hoeveelheid aan bepaalde gerechten toegevoegd. Wees voorzichtig met de dosering!

Ketjap

Indonesische sojasaus gemaakt uit sojabonen, waaraan verschillende kruiden o.a. anijs zijn toegevoegd. Men kan kiezen uit drie soorten: zoete, zoute en half zoute. De laatste soort wordt in de meeste gerechten gebruikt.

Ketjap Manis - Zoete ketjap

Ketjap manis is een dikke, zoete sojasaus met een stroopachtige consistentie en complexe smaak van soja, palmolie-suiker, en kruiden. Het wordt gebruikt in nasi goreng, bami, en als marinade voor vlees. Deze uniek Indonesische saus geeft gerechten een zoete smaak en donkere kleur. Als je in het buitenland zoekt naar een vervanger – waar de saus vaak niet verkrijgbaar is – dan kun je eventueel sojasaus inkoken met suiker.

Ketjap Asin - Zoute ketjap

Indonesische sojasaus is lichter en minder zout dan Chinese varianten, met een meer gebalanceerde smaak. Het wordt gebruikt in nasi goreng, marinades, en als tafelcondiment. Ketjap asin voegt umami toe zonder de gerechten te overheersen. Het wordt vaak gecombineerd met ketjap manis voor een perfecte balans tussen zout en zoet in gerechten.

Koenjit - Kurkuma

De wortelstop van curcuma demstica, in het Hollands kurkuma of geelwortel geheten. Het geeft niet alleen aroma maar ook een mooie gele kleur aan de gerechten.

Koetjai - Bieslook

Bieslook, ook wel uienkruid genoemd, in de zomer vers verkrijgbaar. Kan zowel in de volle grond als in een bloempot of bloembak makkelijk zelf gekweekt worden.

Petehbonen

Petehbonen (ook wel petai of stinkbonen genoemd) zijn platte, groene peulvruchten van de tropische boom Parkia speciosa. Ze zijn erg bekend in de Indonesische en Aziatische keuken. Ze staan bekend om hun sterke, unieke geur en aromatische, iets bittere smaak. De bonen zijn bitter en krachtig van smaak. Ze worden vaak vergeleken met koriander: je houdt ervan of je vindt het niks.

Petis - Garnalenpasta

Petis (of petis udang) is een dikke, donkere en stroperige garnalenpasta uit de Indonesische keuken. Het heeft de textuur van appelstroop en een krachtige umami-smaak die zout en lichtzoet van aard is. : Gemaakt van ingekookt vocht van garnalenkoppen (een soort garnaal-bisque) gemengd met suiker, zout en soms een beetje meel. Hoewel het net als trassi van garnalen is, is trassi hard en gemaakt van sterk gefermenteerde garnalen. Petis is stroperig, minder penetrant qua geur en vaak zoetiger.

Santen - Kokosroom

Santen is de dikste laag van kokosmelk, extreem rijk en romig met intense kokosmaak. Het wordt gebruikt voor rijke rendang en stoofgerechten, desserts, en als finishing touch om iets op het einde net wat romiger te maken. Santen is essentieel voor gerechten zoals rendang in de laatste fase, waar het inkookt tot een dikke, smaakvolle coating. Het bevat veel vet en moet voorzichtig worden verhit.



Bawang merah - Sjalot

Een sjalot is een kleine, fijnere soort ui die groeit in trossen net zoals knoflook. Ze hebben een langwerpige of ronde vorm met een bruine of grijze schil. De smaak is zachter, zoeter en minder scherp dan een gele ui, met een lichte hint van knoflook. Ze zijn delicaat, subtiel en zoeter dan een gewone ui door meer suikers en minder zwavel.

Tauge - Taugé

Taugé is de ontkiemde mungboon. Deze boon staat ook bekend als katjang idjoe of 'groene boon'. Taugé wordt vaak gebruikt in de Chinese keuken, onder andere in loempia's. Taugé is rijk aan vitamine B, vitamine C en ijzer. Taugé is erg lekker en gezond. Het is ook een mooie decoratieve toevoeging aan heerlijke groentegerechten. Je kunt taugé het beste in de koelkast bewaren.

Taotjo - Saus of pasta gefermenteerde sojabonen

Ook rauco of tao jiew genoemd is een pasta of saus van gefermenteerde sojabonen. Het heeft een donkere kleur en een heel sterke, zoute en hartige umami-smaak die wat wegheeft van Maggi of Marmite. Je koopt het in een potje bij de toko en gebruikt het als smaakmaker in de Chinese en Indonesische keuken.

Temoe Koentji - Chinese gember

Temoe koentji (ook wel temoe koentjie of temu kunci) is een wortelkruid uit de gemberfamilie, dat in het Nederlands ook Chinese gember of vingerwortel wordt genoemd. Het bestaat uit de jonge wortelstok van de tropische plant Boesenbergia pandurata. Fris, aards en iets bitterder dan gewone gember of laos.

Trassi - Garnalenpasta

Trassi heeft een zeer intense, zoute vissmaak, heel kenmerkend voor de Indonesische keuken. Deze gefermenteerde garnalenpasta gebruik je in sambals en dressings die je niet per se hoeft te verhitten. Hoewel je het ook tegenkomt in soepen en stoofschotels. Een kleine hoeveelheid geeft enorme smaakdiepte aan vegetarische en vleesgerechten.

Teri - Gezouten en gedroogde visjes

Teri (ook wel ikan teri of trie) zijn kleine, gezouten en gedroogde visjes, vaak een soort ansjovis. Ze worden veel gebruikt in de Indische, Indonesische en Surinaamse keuken als knapperig bijgerecht, smaakmaker of in een pittige sambal. Ze hebben een zeer sterke, zilte en vissige smaak. Vaak verwerkt in sambal goreng teri of gegeten bij rijstgerechten en nasi.



Selamat makan - Indonesisch

Nikmati pangananmu - Jawaans

Wilujeung tuang - Sundanees

Smakelijk eten - Nederlands