



Uit Indorock: Es rujak, Kokosijs met stroperige pikante fruitsalade en zoetzure mangoschillen

Top 10

HEILIGE BOEKEN

Ook foodie-bloggers en -vloggers halen hun wijsheid ergens vandaan. Drie van hen bespreken hun top 10 favoriete Indische kookboeken. Hun tjobek* loopt over van liefde, passie en smaken.

door Dido Michielsen

Wie is Vanja van der Leeden?

Food stylist, food writer en receptenontwikkelaar Vanja van der Leeden ambieerde een politieke loopbaan, werkte als chef-kok en is tegenwoordig druk met de styling van eetproducties. www.vanja.cc

1. INDOROCK,

VANJA VAN DER LEEDEN
Ik twijfelde of het chic was om af te trappen met m'n eigen werk, maar als ik er niet in geloof, hoe moeten anderen er dan in geloven? Dus vooruit, eigen boek eerst. In INDOROCK laat ik de tempo doeloe romantiek voor wat 'ie is, tijd voor amok* in de Nieuwe Indonesische keuken, die kan wel een opfrisbeurt gebruiken. Bovendien kon mijn Indische oma niet koken, ik boog dus niet op familierecepten. Indorock, maar dan tussen de pannen.

2. HET GROOT INDONESISCH KOOKBOEK, BEB VUYK

3. BARU BELANDA,

PASCAL JALHAY
Chef Pascal Jalhay zet zich al jaren in voor het behoud én de vernieuwing van de Indische keukens. Hij geeft ook een welverdiend podium aan een schare Indische chefs in Nederland.

4. BOEKOE KITA,

MIRJAM VAN DER RIJST, HAROLD PEREIRA, INGMAR NIEZEN
Toen Boekoe Kita in 2010 uitkwam, baalde ik als een tijger. Ik wou dat ik dat boek had gemaakt. Met fotografie van Harold Pereira, heel anders dan we tot dan toe gewend waren.

5. HET BALI KOOKBOEK,

LONNY GERUNGAN
Lonny blijft dicht bij het origineel: zelf kokosmelk maken, of rijstwijjn van gefermenteerde rijst. *From scratch koken.*

6. FLAVOURS OF INDONESIA, WILLIAM WONGSO

Als je meer wilt begrijpen van de culinaire cultuur van de Indonesische archipel, lees dan dit boek. William Wongso is een nationale beroemdheid in Indonesië. Hij begrijpt als geen ander dat je recepten moet delen om een keuken levend te houden.

7. DE REGIONALE INDONESISCHE KEUKEN, SRI OWEN

Sri Owen komt oorspronkelijk van Sumatra. Haar boeken lezen als reisgidsen, zo ook dit boek dat helder de kenmerken van de verschillende eilanden duidelijk maakt.

8. OMA KEASBERRY'S INDISCHE KEUKENGEHEIMEN

Oma Keasberry was een icoon en dit boekje is inmiddels een collectors item. Met recepten uit Oma's vroegere Amsterdamse restaurant, vaak zonder hoeveelheden en kooktijden, een beetje op gevoel. Grappig: kleinzoon Jeff Keasberry maakt ook kookboeken en promoot de Indische keuken nu in Los Angeles.

9. MIXTIE, ALBERT KOKOSKY DEFORCHAUX

'Traditioneel? Authentiek? Volgens grootmoeders recept? Geen idee, ik doe ook maar wat.' Albert heeft de populaire toko Ap Halen in Rotterdam (Indisch woordgrapje en verbastering van 'afhalen') en in dit boek bundelt hij ontroerende verhalen met recepten.

10. DE SMAAK VAN DE SAWA, BETTY VAN ENST EN ALLARD SIEBURGH

Net uit, dus eigenlijk een favoriet in spe. Het uitgangspunt is een *cooking battle* tussen de traditionele gerechten van chef Betty en de moderne versie van kok, sommelier en schoonzoon Allard.

*amok – herrie, opschudding

*tjobek - vijzel

Wie is Marc Tierolf?

Nadat zijn oma Miet overleed, begon Marc Tierolf met haar kookschrijftje zelf rozenstroop en ketjap te maken. Hij pleit voor het behoud van de traditionele Indische keuken: www.tjemaralaan14.nl, www.omamiet.nl

1. DE KOOKSCHRIFTJES VAN MIJN OVERGROOTMOEDER OMA MIET EN MIJN OMA IRMA!

Ik denk dat dit geen uitleg hoeft. Hierdoor ben ik voor mezelf begonnen: Oma Miet en Tjemaralaan 14.

2. HET 'KEIJNER' KOOKBOEK

Dit kookboek nam mijn overgrootmoeder als buitenkamper* mee van huis naar huis. Er staan echt *Indische* recepten in. De Hollandse en de Chinese keuken worden niet vergeten. Een top kookboek!

3. OMA KEASBERRY'S INDISCHE KEUKENGEHEIMEN

4. GROOT NIEUW VOLLEDIG OOST-INDISCH KOOKBOEK, MEVROUW J.M.J.CATENIUS VAN DER MEIJDEN

Een uitgebreide verzameling van 1381 recepten. Ook een Indisch standaardwerk. Ik gebruik met opzet de oude derde druk, omdat hieraan niets is gewijzigd, vergeleken met de nieuwe drukken.



5. HET GROOT INDONESISCH KOOKBOEK, BEB VUYK

6. MENU'S EN RECEPTEN VAN DE VERENIGING VAN HUISVROUWEN SOERABAJA (1948).

Hieruit haalde oma soms gerecht- en die ze nog nooit gemaakt had.

7. TONG TONG TOVERT MET DE SOETIL

Uit ca 1965. Bekende Indische gerechten, mét aanpassingen in de ingrediënten omdat toen nog niet alles voorradig was.

8. OOSTERSE KEUKENGEHEIMEN, YU-FEI

Ook uit de kast van oma, de authentieke Chinees/Indische keuken.

9. LEKKER KOKEN VAN SABANG TOT MERAUKE, LIN SCHOLTE

Een kookboek met eerlijke Indische recepten uit de hele archipel.

*Rawon – (zwarte) vleessoep

Wie is Pisang SuSu – Pauline De Senerpont Domis?

Zoals Julie Powell alle recepten van legende Julia Child nakookte, zo doet Pauline de Senerpont Domis dat met de 578 recepten van Beb Vuyk. Ze is al halverwege! pisangsusu.com

1. HET GROOT INDONESISCH KOOKBOEK, BEB VUYK

Op mijn blog maak en fotografeer ik alles uit dit kookboek. Vooral het sambal- en saladehoofdstuk vind ik geweldig, zoals haar Sambal Boet.

2. OMA KEASBERRY'S INDISCHE KEUKENGEHEIMEN

3. MIXTIE, ALBERT KOKOSKY DEFORCHAUX

4. AAN TAFEL MET YVONNE KEULS, YVONNE KEULS

Schrijfster Yvonne Keuls start bij het gekoesterde schriftje van haar moeder. Maar dan neemt ze je mee op fietsvakantie in Frankrijk, op een zeiltocht langs Turkije, naar culinaire hoogtenpunten in Zuid-Afrika (zoals krokodil) en naar Indonesië. Wat wij Indo's zijn, Euro-Aziaten met een hart voor eten.

5) ORANJE SOEP VAN WITTE WOLK, PAY-UUN HIU



Pay-Uun Hiu, eindredacteur van de 'Volkskeuken' uit de Volkskrant, neemt je mee naar Indonesië en China en vertelt haar Chinese familieverhaal via bijzondere recepten.

6. SEMARAK KUE -KUE TRADISIONA, HIANG MARAHIMI

Een kookboekje uit Maleisië van een meelmerk, maar ontzettend belangrijk voor mij. Mijn Indische tante uit Nieuw Zeeland stuurde dit aan mij op vlak voor haar dood. Het staat vol kleurrijke foto's van Indische zoete snacks met een stap voor stap uitleg.

7. DE ECHE CHINESE KEUKEN, DEH-TA HSIUNG

Een basisboek vol recepten en kooktechnieken uit alle delen van China. De meest bijzondere gerechten uit Peking, Shanghai, Sichuan en Canton komen aan bod.

8. GROOT CHINEES KOOKBOEK, GLORIA BLEY MILLER

Gloria Bley Miller leerde in San Francisco van Chinezen koken. Met maar liefst 558 recepten.

9. EENVOUDIGE EN BEREKENDE RECEPTEN MARTINE WITTOP KONING. (1901)

Deze voedingsdeskundige en leraar maakte recepten die zuinig, eenvoudig maar gezond waren. Dit boekje staat vol met typisch Hollandse puddingen en soepen.

10. AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL KOOKBOEK, GJ WANNÉE (1910)

Het kookboek van mijn moeder toen ze op de huishoudschool zat. Met een interessant hoofdstuk over de Rijsttafel. De rijsttafelrecepten zijn niet de eerste de beste, zoals 'sambal ati' waarin levertjes en maagjes van kippen worden gestoofd met veel pepers, santen en limoenblad.