

Lesley Hilton



Tweestrijd

Leven in twee culturen

Roman

Tweestrijd - Lesley Hilton
leven in twee culturen

ISBN-13: 978-1516902958
amazon.com - €8,95

ISBN: 9789402137965
bol.com - €17,95

KOBO e-book €4,95

27 dagen Java-Bali Moesson rootsreis



Een heerlijke groepsreis, speciaal afgestemd op Nederlanders met een Indische achtergrond of band. In het programma is er in diverse steden steeds een dag opgenomen om familiesporen te zoeken.
Route: Jakarta-Cirebon-Lingarjati-Bandung-Baturraden-Semarang-Yogyakarta-Malang-Bromo-Surabaya-Sanur. Inclusief alle highlights van Java!



Uw gastheer en reisleader tijdens deze reis is singer/songwriter Wouter Muller.

Vertrek 28 maart 2016
Prijs o.b.v. 2-persoonskamer: € 2.495

Moesson abonnees € 100 korting!


Merapi Tour & Travel
www.merapi.nl 088-8111 999



READ MY WORLD
WRITE IN YOUR FACE

51 OKTOBER '15

TOLHUISTUIN - AMSTERDAM



FESTIVAL MET GRENsverleggende LITERatuur EDITIE ZLIDooST-AZIE

www.readmyworld.nl

4-5-6 september **THall Assen**

Proef een stukje Azië in Assen!

Pasar Malam ASSEN

Openingstijden & Entree
Vr 4 sept van 13.00 tot 23.00 uur
Za 5 sept van 13.00 tot 23.00 uur
Zo 6 sept van 12.00 tot 20.00 uur

Entree volwassenen en 65plus € 6,-
Kinderen tot 6jr gratis

Locatie
De Haar 11
9405 TE Assen
W HALL A28 afrit 31a / 32

kijk voor meer info en het programma op:
www.pasarmalam-assen.nl

2-3-4 oktober **Go Planet Enschede**

Kom lekker eten op de Pasar!

Pasar Malam ENSCHEDE

Openingstijden & Entree
Vr 2 okt van 13.00 tot 23.00 uur
Za 3 okt van 13.00 tot 23.00 uur
Zo 4 okt van 12.00 tot 20.00 uur

Entree volwassenen € 8,-
Kinderen 6-12 jr en 65 plus € 6,-

Locatie
Colosseum 70
7521 PT Enschede
Gratis parkeren!

kijk voor meer info en het programma op:
www.pasarmalam-enschede.nl



Bartje Boemboe

De recepten van oma Nelly en oma Olly leven voort in de kruidenmengsels van Bartje Boemboe, het bedrijf van Bart Eijken en Jojo Keller. Dat zij met elkaar zouden gaan samenwerken, stond in de sterren geschreven.

Door Patricia Jacob
Recepten Jojo Keller
Fotografie Amke

Nasi Goreng

Benodigdheden

250 gram witte rijst
2 ons garnalen
½ pond kipfilet (klein gesneden)
1 prei
1 kleine winterwortel (klein gesneden)
2 ons witte kool (klein gesneden)
Paar takjes selderij (alleen de blaadjes, klein gesneden)
5 eieren
3 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels olie
boter om de eieren/omelet te bakken

Boemboe:

1 grote ui
1½ theelepel trassi
1 theelepel laos
1½ theelepel ketoembar
1 theelepel djinten
3 teentjes knoflook
2 rode lomboks
Zout naar smaak

Bereiding

Kook de rijst en laat deze goed afkoelen (liefst een nachtje afgedekt in de ijskast). Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn. Wrijf in tjobek de rest van de boemboe fijn of maal

in een foodprocessor. Verhit de olie in een wadjan of wok, braad het klein gesneden vlees in ongeveer 5 minuten gaar. Zet het vlees apart. Fruit vervolgens eerst de ui aan en voeg dan de knoflook toe. Dan de boemboe toevoegen en 5 minuten op een middelhoog vuur bakken. Daarna de kool en de wortel toevoegen. Even doorbakken (tot er bijna geen vocht meer is) op een hoog vuur en schep dan het vlees en de garnalen erdoor. Nog een paar minuten laten sudderen. Bak (hoog vuur, liefst een wok brander) nu de rijst mee. Aan het eind de ketjap en de selderij erdoor scheppen. Strooi tot slot de fijn gesneden prei over de nasi goreng heen.

Dadar isi

(omelet gevuld met gehakt)

Benodigdheden

250 gram rundergehakt
1 stengel sereh stengel
1 salam blaadje
3 djerok poeroet blaadjes
1 theelepel assem
1 theelepel witte basterd suiker
3 eetlepels olie
boter voor de omelet
3 eieren voor de omelet

Boemboe:

1 grote rode ui
3 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
1 theelepel laos
1 theelepel ketoembar
1 theelepel djahe of 3 cm verse gember
1 theelepel koenjit
½ theelepel djinten
1 rode lombok
3 kemiri noten
1 blokje kruidenbouillon
Zout naar smaak

Bereiding

Wrijf een ½ ui en de rest van de boemboe fijn in tjobek of maal in een blender fijn. Snij de andere helft van de ui fijn en fruit dit in een wadjan of wok. Voeg vervolgens fijngewreven boemboe toe. 7 tot 8 minuten op een middelhoog vuur bakken. Wel regelmatig omscheppen. Dan het gehakt toevoegen en laten garen. Omelet bakken, dubbelvouwen en vullen met het gehakt.



Oma Nelly draaide glaasjes om met geesten te communiceren. Eén keer per jaar maakte ze *sambal goreng oedang peteh*. Bart Eijken: 'Als ze dat gerecht maakte, was het feest. Ze had het recept van haar oma, oma Atjeh. Die smaak, heerlijk! Maar het bijzonderste was toch wel dat zij dan in de keuken stond, in haar gewone kleding. Meestal liep ze in haar peignoir rond. Ze kookte zelden. Dat deed opa.'

Bart komt uit Makassar en bracht zijn jeugd door op Bali. Zijn zakenpartner Jojo Keller is geboren in Laren. Haar familie komt uit Oost-Java. Net zoals Bart had ook zij een opmerkelijke Indische grootmoeder: oma Olly. 'Ze puzzelde met een glaasje jenever en een bordje *tjabé rawit* erbij', lacht Jojo. 'Als ik aan haar *dendeng ragi* denk, krijg ik trek in die draadjes rundvlees met de smaak van seroendeng.' Tijdens logeerpartijtjes bracht oma Olly haar de ins en outs van de Indische keuken bij. Ook Bart kreeg kookles van zijn oma. 'Als mijn ouders op vakantie waren, pasten mijn grootouders op. Soms mocht ik dan samen met mijn oma koken. Deed ik iets fout, dan kreeg ik een lel met de pollepel.' De recepten van beide oma's leven voort in de kruidenmengsels van Bartje Boemboe, het bedrijf van Bart en Jojo.

Eeuwenoude band

Het idee om samen te werken ontstond in 2010. Bart had zijn bedrijf MARE Research verkocht. Bij zijn afscheid wilde hij zijn medewerkers en klanten een kookboekje met familierecepten geven, de titel: *Bartje Boemboe*. 'Deze bijnaam heb ik gekregen omdat ik graag kook. Ik deed dat ook voor klanten.'

Hij wist meteen dat Jojo dat boekje moest maken. Zijn vrouw had eerder met haar samengewerkt en wist dat zij boek- en fotoprojecten in goede banen kon leiden.

Bart bouwde de handgeschreven aantekeningen van zijn oma en moeder om tot bruikbare recepten. Jojo kreeg zijn familiefoto's, zodat zij fotomateriaal kon selecteren. Toen ze de foto's bekeek, zag ze een foto die ze zelf ook had. 'Semarang 1926, twee personen. Mijn overgrootmoeder en, zo bleek, Barts oma. 'Bizar! Onze families waren dus in de vorige eeuw al met elkaar verbonden. Dat kon geen toeval zijn, we moesten wel gaan samenwerken.'

Beetje opvoeden

Na een paar gesprekken wisten ze wat ze wilden doen. Ze zouden kruidenmengsels gaan verkopen die net zo geurig en puur waren als die van hun oma's; boemboes van verse specerijen, zonder kunstmatige toevoegingen. In 2013 begonnen ze. Aanvankelijk maakten ze de kruidenmengsels in Barts keuken. Inmiddels hebben ze een Amsterdamse bedrijfsruimte, inclusief keuken en winkel. In de keuken snijden ze de uien, gember en sereh voor hun boemboes. Ze maken de ingrediënten fijn met keukenmachines. Om de mengsels áf te maken, worden ze gewokt. Daarna verpakken Jojo en Bart de boemboes op zo'n manier dat ze maandenlang houdbaar zijn. Online en in hun winkel verkopen ze nu kruidenmengsels voor onder meer *rendang* en *dadar isi*. Binnenkort komt hun boemboe voor *daging kregensengan* op de markt. Hun laatste uitvinding, de *rendangkroket*, moet de Nederlandse horeca gaan veroveren. In de komende jaren willen ze van Bartje Boemboe een gevestigde naam maken. Bart en Jojo hopen ook dat ze Nederlanders 'een beetje kunnen opvoeden'. Wellicht kan het kookboek dat in november uitkomt daarbij helpen. Hierin staan behalve recepten ook adviezen. Jojo: 'Dat groteske van de rijsttafel... Door al die smaken bij elkaar kun je niet goed proeven. Wij leggen uit dat twee à drie smaken op een bord genoeg is.'

Rendang

Benodigdheden

- 1 pond mager stoofvlees
- 1 serehstengel
- 5 djeroek poeroet blaadjes
- 2 salam blaadjes
- 2 theelepels assem
- zout naar smaak
- 1 klein blikje kokosmelk
- ½ blok santen
- olie

Boemboe:

- 5 sjalotjes
- 3 teentjes knoflook
- 2 theelepels koenjit
- 1 theelepel ketoembar
- 1 theelepel djinten
- 3 rode lomboks
- 3 kruidnagels
- 3 cm verse djahe
- 3 cm verse laos

Bereiding

Snijd de sjalotjes, de knoflook, de lomboks, de rawits, de verse gember, kruidnagel, ketoembar en de laos fijn. Wrijf of maal voor de te maken boemboe deze fijngesneden ingrediënten fijn. Snijd daarna het rundvlees in blokjes van ongeveer 5x5 cm. Verhit in een wadjan een heel klein beetje olie. Voeg vervolgens de boemboe toe en bak dit op een middelhoog vuur 5 minuten aan. Voeg dan de gesneden vleesblokjes erbij en bak dit goed aan tot het vlees een mooie bruine kleur heeft gekregen. Voeg kokosmelk met daarin de serehstengel (eerst kneuzen), de salam en djeroek poeroet blaadjes en zout naar smaak toe. Na twee uur de santen toevoegen.

Laat het geheel nog 1 à 2 uur sudderen op een laag vuur. Wel regelmatig blijven roeren. Mocht het vlees nog niet helemaal gaar zijn, dan wat kokosmelk en/of water toevoegen.



**BARTJE
BOEMBOE**

Bartje Boemboe
Middelhoffstraat 6, Amsterdam
06 - 52 054 600
Dinsdag t/m vrijdag en zondag
van 16.00 tot 19.00 uur
www.bartjeboemboe.nl

Wat is 3x gezonder dan extra virgin kokosolie?



◀ Bart Maes, oprichter Amanprana: "In 2005 bracht Amanprana als eerste haar legendarische 100% extra vierge kokosolie naar Europa. Vandaag zijn de gezondheidsvoordelen van extra vierge kokosolie algemeen bekend en aanvaard. Amanprana verfijnde ondertussen haar kennis. 10 jaar later is bekend dat Cocos+Olive+Red Palm extra vierge oliemengeling van Amanprana 3x gezonder is voor bakken en smeren."

Voor bakken en smeren is Cocos+Olive+Red Palm 3x gezonder dan alleen kokosolie

Ingrediënten	kokosolie	Cocos+Olive+Red Palm
Voordelen kokosolie	JA	JA van extra virgin kokosolie
Rijk aan gezonde omega-9	NEE	JA van extra virgin olijfolie
Rijk aan chlorofyl	NEE	JA van extra virgin olijfolie
Rijk aan polyfenolen	NEE	JA van extra virgin olijfolie
Rijk aan Vitamine E	NEE	JA van duurzame rode palmolie
Rijk aan carotenen	NEE	JA van duurzame rode palmolie
Koelkast-smeerbaar	NEE	JA van Cocos+Olive+Red Palm



Cocos+Olive+Red Palm schenkt jou het beste van 3 werelden: koudgeperste kokosolie uit Sri Lanka, extra vierge olijfolie uit Spanje en ongeraffineerde duurzame rode palmolie uit Colombia. Deze Amanprana oliemix bevat van nature veel sterolen, polyfenolen, carotenen, vitamine E (7 soorten), squaleen, co-Q10, chlorofyl. In de koelkast bewaard, is Cocos+Olive+Red Palm meteen smeerbaar op je brood. Vergeet bio-margarine. Bak en wok voortaan 3x gezonder dan met kokosolie alleen. Info, recepten en inschrijven op de nieuwsbrief: www.noble-house.tk. Verkrijgbaar in biowinkels of thuisgeleverd via www.amanvida.eu

