

Rijsttafel Bouwplan

De complete handleiding voor een sfeervolle Indische rijsttafel

Door: Dapur Opa Roy

1 □ Voorbereiding – De Basis

Een rijsttafel is een feestmaal, dus begin met een goede planning.

Reken **12 tot 20 gerechten** (klein geserveerd) en zorg dat smaken, kleuren en structuren elkaar afwisselen.

Wat je nodig hebt:

- 1 grote schaal **witte rijst** (nasi putih)
 - Eventueel: **nasi kuning** of **nasi uduk** voor variatie
 - Minstens 2 soorten vlees, 1 visgerecht, 2 groentegerechten, 3 bijgerechten en 2 sambals
 - Krokantjes zoals **emping** en **kroepoek**
 - Toetje: spekkoek, klepon of pisang goreng
-

2 □ De Gerechten – Indeling in groepen

Groep	Gerechten	Tip
Rijst	Nasi putih, nasi kuning, nasi uduk	Zet in het midden
Vlees	Rendang, ayam opor, ayam kecap, saté ayam	Mild → pittig rangschikken
Vis	Ikan balado, pepes ikan, udang sambal	Limoenpartjes erbij
Groenten	Sambal goreng boontjes, gado-gado, sayur lodeh	Kleurrijk serveren
Eieren	Telor pindang, telur balado	Halveren voor gemak
Bijgerechten	Atjar ketimun, serundeng, sambal goreng tempeh	Kleine schaaftjes
Krokantjes	Kroepoek udang, emping melinjo	Laatste moment serveren
Sambals	Sambal oelek, sambal badjak, sambal manis	In kleine kommetjes
Toetje	Spekkoek, klepon, pisang goreng	Warm of koud

3 □ De Tafel Dekken – Sfeer & Indeling

1. **Tafelkleed:** batikstof of wit met bananenblad als placemat
2. **Borden:** warm serveren (in oven of warmwater)
3. **Bestek:** vork en lepel (geen mes nodig)
4. **Opstelling:**
 - Rijst centraal

- Vlees & vis rondom
 - Groenten en eieren eromheen
 - Sambals, bijgerechten en krokantjes aan de buitenste rand
5. **Sfeer:** kaarsjes, kleine vaasjes met jasmijn of orchidee, eventueel gamelan-muziek op de achtergrond
-

4▣ **Serveer Volgorde – Proefreisje**

1. Begin mild: nasi putih met ayam opor
 2. Voeg groenten toe: sayur lodeh of gado-gado
 3. Probeer een krokanje met sambal
 4. Eindig pittig: rendang of ikan balado
 5. Sluit af met iets zoets en een kopje thee of koffie
-

5▣ **Roy's Gouden Tips**

- **Kleine porties** maken: beter te veel verschillende smaken dan te veel van één gerecht
- **Vorbereiden in etappes:** vleesgerechten kun je een dag van tevoren maken (worden zelfs lekkerder)
- **Warmhouden:** gebruik rechauds, warmwaterbakken of mini-waxinelichtjes
- **Presentatie telt:** mooie schaaltes, kleurrijke sambals en verse kruiden maken het feestelijk