

SELAMAT NATAL

INDONESISCH KERSTMENU 2025

Een feestelijke reis door de
Indonesische keuken



DapurRoy.nl

KERSTMIS IN INDONESIA

A photograph of four Indonesian women sitting around a table, smiling and looking at the camera. They are dressed in casual attire, with one woman on the left wearing a red Santa hat. The table is set with various dishes, including a bowl of yellow rice, a plate of green vegetables, and a plate of brown rice. A lit candle is visible on the table. The background is dark with warm, glowing lights, suggesting an indoor setting with a festive atmosphere.

Kerstmis in Indonesië is een unieke ervaring die de rijke culturele diversiteit van het land weerspiegelt. Hoewel Indonesië overwegend islamitisch is, wordt kerstmis gevierd door de christelijke minderheid, die ongeveer 10 procent van de bevolking uitmaakt. In grote steden zoals Jakarta, Surabaya en Manado worden winkelcentra en straten versierd met kleurrijke lichtjes en kerstbomen. Kerstvieringen omvatten vaak kerkdiensten op kerstavond en eerste kerstdag, waarbij families samenkomen om te bidden en te zingen. Traditionele gerechten zoals "kue lapis" (laagjescake) en "nasi kuning" (gele rijst) zijn populair tijdens kerstmaaltijden. In sommige regio's, zoals op de Molukken en in Noord-Sumatra, zijn er ook unieke lokale tradities, zoals het zingen van kerstliederen in de inheemse talen. Over het algemeen is kerstmis in Indonesië een tijd van saamhorigheid en vreugde, waarbij de nadruk ligt op familiebanden en gemeenschap.



K E R S T M E N U

- Soto Ayam
- Rendang Daging
- Sate Ayam
- Ikan Bakar Bali
- Sayur Lodeh
- Nasi Kuning
- Kentang Goreng (Indische Frietjes)
- Atjar Ketimoen
- Pandan Kwarktaart met Kokos
- Pandan Kerstboom
- Spekkoek
- Es Cendol
- Tips & Weetjes van Dapur Opa Roy



SOTO AYAM



De geur van verse kruiden vult het huis.
Soto Ayam — eenvoudig, maar altijd
troostrijk. Een soep die niet alleen
verwarmt, maar herinnert.”

Ingrediënten:

500 g kipfilet of
kippenpoten
2 stengels sereh
(citroengras)
2 kaffir-
limoenblaadjes
1 stukje laos
1 tl kurkuma
2 teentjes knoflook
2 sjalotten
1 blokje
kippenbouillon
100 g taugé, gekookte
eieren, gebakken
uitjes

Bereiding:

Snijd de kip grof. Bak ui en
knoflook in olie, voeg
kruiden en kip toe. Vul aan
met water tot alles net
onder staat. Laat langzaam
trekken tot de bouillon
diep van smaak is; rustig
uren laten pruttelen geeft
het beste resultaat.
Scheep eventueel vet af.
Neem het borststuk eruit
voor een bijgerecht.
Soepselderij pas helemaal
aan het eind toevoegen.

Bijgerechten die passen bij
Soto Ayam: Hardgekookt
ei, gebakken uitjes, taugé,
minifrietjes en stukjes
gekookte kip.



SELAMAT MAKAN!

RENDANG



Langzaam sudderend in kokos en kruiden, vult de geur van rendang het huis met warmte. Elke hap vertelt een verhaal van geduld en liefde.”

Rendang Daging – Stoofvlees in kruidige kokosmelk

Ingrediënten:

600 g rundvlees
(sukadelappen of
riblappen)
4 sjalotten
3 teentjes knoflook
2 rode pepers
1 stengel sereh
(citroengras)
2 kaffir-limoenblaadjes
1 tl laos
1 tl korianderpoeder
400 ml kokosmelk
1 blokje gula djawa (of
bruine suiker)
zout en olie naar smaak

Bereiding:

Snijd het vlees in grove
blokken en bak ze rondom
bruin in een pan met wat
olie.

Maal de sjalotten,
knoflook, pepers, laos en
koriander tot een
kruidenpasta.

Voeg de kruidenpasta en
sereh toe aan het vlees,
bak even mee.

Giet de kokosmelk erbij en
voeg de limoenblaadjes en
gula djawa toe.

Laat op laag vuur minstens
2 uur sudderen tot het
vlees zacht is en de saus
donker en dik.

Serveer met nasi kuning of
witte rijst.



SELAMAT MAKAN!

SATÉ AYAM



Saté Ayam Gemarineerde kipspiesjes in een geurige mix van knoflook, koriander, citroengras en ketjap. Goudbruin gegrild en geserveerd met romige pindasaus, lontong of rijst, en frisse komkommer. Een klassieker die zoet, hartig en rokerig samenbrengt.

Ingrediënten:

½ kg. kipdijfilet, in
blokjes gesneden
2 teentjes knoflook
2 sjalotten
1 tl korianderpoeder
1 tl komijnpoeder
1 tl rietsuiker of
palmsuiker
2el ketjap manis
1 el limoensap
1 el olie
snufje zout

Bereiding:

Marinade maken: Maal knoflook, sjalotten, koriander, komijn/djinten, suiker, ketjap, limoensap en olie tot een pasta. Marineer de kip hierin minstens 1 uur (liefst langer).

Rijg de kipblokjes aan satéstokjes. Grill ze op een houtskoolgrill of in een grillpan tot ze goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn.

Serveren:

Serveer Saté Ayam warm met pindasaus, lontong, atjar en kroepoek. Garneer met gebakken uitjes-bawang goreng en een partje limoen.



SELAMAT MAKAN!

IKAN BAKAR BALI



De geur van houtskool, limoenblad en sambal hangt in de lucht. Een hele vis, gemarineerd in een rijke Balinese kruidenpasta, wordt langzaam geroosterd tot de huid knispert en de smaken diep zijn ingetrokken. Geserveerd op bananenblad, met sambal matah en frisse groenten, roept dit gerecht herinneringen op aan tropische avonden, zingende krekels en het zachte schijnsel van olielampen. Een ode aan eenvoud, vuur en smaak — perfect voor een feestelijke tafel vol warmte.

Ingrediënten:

Voor de vis:

1 hele dorade of makreel,
schoongemaakt
2 el limoensap
1 tl zout

Voor de marinade (bumbu bali):

4 sjalotten
3 teentjes knoflook
3 rode lomboks (of naar smaak)
2 kemirinoten (geroosterd)
1 cm gember
2 cm laos (galanga)
1 tl korianderpoeder
1 tl palmsuiker
1 tl tamarindepasta
2 el olie
1 tl zout

Voor erbij:

Sambal matah (rauwe Balinese
sambal)
Komkommer, sperziebonen, sla
Limoenpartjes

Bereiding:

Voorbereiden: Wrijf de vis in met limoensap en zout. Laat 15 minuten intrekken. **Marinade maken:** Maal alle marinade-ingredienten tot een pasta. Fruit deze in olie tot geurig en glanzend.

Vis marinieren: Bestrijk de vis royaal met de bumbu. Laat minstens 30 minuten marinieren.

Grillen: Rooster de vis op een houtskoolgrill of in een grillpan tot de huid knapperig is en de vis gaar. Draai voorzichtig om.

Serveren: Leg de vis op een bananenblad, garneer met sambal matah, groenten en limoen. Serveer met witte rijst.



SELAMAT MAKAN!

SAYUR LODEH



In Indonesië is Sayur lodeh echt een klassieker als bijgerecht of lichte maaltijd. Het is een heerlijk, simpel gerecht van verschillende groenten in kokosmelk. Het is een ideaal gerecht om als onderdeel van een rijsttafel te serveren of om gewoon lekker los te eten. Vaak wordt het nog afgewerkt met wat lontong, tahoe, en misschien een stukje tempeh – afhankelijk van wat er nog in huis is.

Ingrediënten:

(let wel, onderstaande ingrediënten is gewoon en goed voorbeeld. Vele Indische families hebben zo hun eigen recept met hun eigen geheimpjes om het nog lekkerder te maken).

750 gr verschillende fijngesneden groenten bijv. witte kool, wortelen, boontjes, kouseband, koolrabi, peultjes, bloemkool.....

1 grote gesneden ui

2 teentjes knoflook

½ blok santen

gezouten water of bouillon

1 eetl. rietsuiker of gula djawa

100 gr petehbonen (hoeft niet, want je moet er een liefhebber van zijn. De smaak is ietsjes bitter)

zout

Bereiding:

Snijd de groenten en kook ze in het gezouten water of in de bouillon, bijna gaar.

Als u als basis bouillon gebruikt, hoeft u geen zout meer toe te voegen.

Voeg de ui, knoflook, santen, suiker en

petehbonen toe. Kook het geheel, maar.... zorg

ervoor dat de groenten

niet te zacht worden. Moet

zeer zeker knapperig blijven.



SELAMAT MAKAN!

NASI KUNING



Nasi Kuning Gele rijst, geurig van kokosmelk en kurkuma, vormt het hart van vele Indonesische vieringen. De kleur staat symbool voor voorspoed en dankbaarheid — een zon op tafel, een zegen in elke hap. Geserveerd op bananenblad, met frisse komkommer, knapperige boontjes en een snufje gebakken uitjes, ademt dit gerecht eenvoud en vreugde. Het is een herinnering aan verjaardagen, rituelen en ochtenden vol belofte. Een gerecht dat niet alleen voedt, maar verbindt.

Ingrediënten: (voor ca
4 personen)

500 gr pandanrijst
(kleefrijst)
100/150 gr santen
2½ theel. koenjit
1 stengel sereh
5-6 djerok
poeroetblaadjes
1 theel. zout

Bereiding:

Was de rijst goed.

Los de santen op in ca 6 dl water (de hoeveelheid water, die 2 cm boven de rijst staat bij het koken), voeg hieraan de koenjit, de sereh stengel, djerok poeroetblaadjes en zout toe. Kook de rijst in de santenoplossing en stoom hem gaar in de rijststoompan.

Serveer bij de nasi kuning:

Reepjes omelet, sambal goreng tempé, gebakken teri (kleine gedroogde visjes), sambal boeboek, fijngesneden lombok, schijfjes komkommer, gebakken uitjes.

Om het geheel een feestelijk tintje te geven: stamp in een Chinese soepkom wat nasi kuning vast tot aan de rand en draai de kom om, op een bord.

- Strooi op de bovenkant wat sambal boeboek, gesneden lombok en gebakken uitjes.
- Leg eromheen de sambal goreng tempé, de teri, reepjes omelet en schijfjes komkommer.
- Teri koopt u bij de Indonesische toko, evenals de sambal boeboek.

Verwijder voor het serveren de in de nasi kuning meegekookte kruiden. Serveer nasi kuning altijd zonder sajoer.



SELAMAT MAKAN!

KENTANG GORENG



Kentang goreng (ook wel bekend als Indische frietjes) is een lekker bijgerecht voor bij de rijst. Deze Indische frietjes zijn natuurlijk ook gewoon te koop bij een toko of gewoon bij een supermarkt maar, zelf gemaakt zijn ze toch wel erg lekker en zo veel werk en moeilijk is het echt niet.

Ingrediënten:

4 zakjes snackfrietjes
2 salamblaadjes
1 ui
2 teentjes knoflook
½ theel. laos
3 theel. sambal oelek
1 eetl. ketjap manis
½ theel. trassie
1 eetlepel bruine
rietsuiker of een blokje
gula djawa (lekkerder)
2 eetl. olie.

Bereiding:

Pel de ui en de knoflook en hak ze zeer fijn. Fruit de knoflook en ui in de olie. Voeg de sambal, trassie, laos, suiker, salam en ketjap toe. Laat deze brei zachtjes koken tot het geheel een dikke massa (stroop) is.

Nu het vuur uit zetten en haal tot slot de frietjes erdoorheen. Wel vooral blijven roeren en omschudden. Na het afkoelen vormt het een min of meer knapperige laag met stukjes ui en sambal en het is heerlijk om te snoepen of als extra bijgerecht bij uw rijsttafel.

Tip: Oven voorverwarmen op ca. 140c. De frietjes uitstrooien op een bakplaat waar bakpapier is opgelegd. Goed verdelen. Ongeveer 3 à 4 minuten in de oven. Even door roeren en nog een keer een paar minuutjes in de oven. Met een vork wat losser maken, anders wordt het wel een hele vaste massa.

Nog een tipje; een handvol pindanootjes erdoor doen als je de frietjes door de pasta roert. Erg lekker.. Goed af laten koelen en luchtdicht verpakken in plastic zakjes of doosjes.



SELAMAT MAKAN!

ATJAR KETIMUN



Een klein bijgerecht met groot effect.
Fris, zuur, en precies wat je nodig hebt tussen
al die rijke smaken door.

Ingrediënten:

2 komkommers
1 rode ui
100 ml azijn
2 el suiker
½ tl zout
1 rode peper, in
ringetjes

Bereiding:

Snijd de komkommers in dunne plakjes, de ui in halve ringen. Los suiker en zout op in de azijn, voeg de rode peper toe. Meng alles en laat minstens een uur intrekken. Serveer gekoeld in een glazen potje of schaalpje.

Tip:

Nog lekkerder als hij een dagje staat — dan trekken de smaken goed in.



SELAMAT MAKAN!

PANDAN KWARKTAART



Pandan Kwarttaart met Kokos is een tropisch dessert met een zachte, vochtige binnenkant en een knapperige kokoslaag bovenop. De frisse pandan en romige kwark zorgen voor een verrassend lichte smaak.

Ingrediënten (voor 6-8 personen)

Bodem:

200 g biscuitjes (Marie of Digestive)

100 g gesmolten boter

Vulling:

500 g magere kwark

200 ml kokosmelk

100 ml slagroom

100 g suiker

2 el pandanextract (of 1 tl pandanpasta)

8 blaadjes gelatine (of 2 zakjes agar-agar)

Sap van ½ limoen

Decoratie (optioneel):

Geraspte kokos of

geroosterde kokosvlokken

Een paar pandanblaadjes ter garnering

Bereiding:

Maal de biscuitjes fijn en meng met de gesmolten boter. Druk het mengsel stevig in een springvorm en zet in de koelkast.

Week de gelatine in koud water (of gebruik agar-agar volgens verpakking).

Verwarm kokosmelk en suiker tot de suiker oplost, voeg pandanextract toe.

Knijp de gelatine uit en roer die door de warme kokosmelk tot hij oplost.

Laat het mengsel iets afkoelen, meng dan met kwark, slagroom en limoensap.

Giet over de koekbodem en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

Serveertip:

Garneer met kokosvlokken en een pandanblaadje.

Lekker als afsluiter van een kruidig diner of bij een kopje Javaanse koffie.



SELAMAT MAKAN!

PANDAN KERSTBOOMPJE



Pandan Kerstboompjes. Een vleugje tröpen in de winter. Deze lichtgroene mini-kerstboompjes zijn gemaakt van geurige pandan cake, luchtig en zacht van binnen, met een subtiele glans van poedersuiker als sneeuw. Geserveerd op een bamboe bord, omringd door warme lichtjes en dennengroen, brengen ze een glimlach aan tafel. Perfect voor een feestelijk moment vol herinnering en hoop.

Ingrediënten:

(voor een vorm van ca. 20 cm doorsnee)

250 g bloem
200 ml kokosmelk
100 g suiker
2 eieren
1 tl pandan-extract
1 tl vanille-extract
1 el olie
snufje zout
Groene voedingskleurstof
(optioneel, voor extra kleur)
Voor de topping:
100 g geraspte kokos (vers of diepvries, gestoomd)
2 el gecondenseerde melk
Poedersuiker om te bestuiven

Voor de topping:

100 g geraspte kokos (vers of diepvries, gestoomd)
2 el gecondenseerde melk
Poedersuiker om te bestuiven

Bereiding:

Verwarm de oven op 180°C. Vet een ronde of kerstboomvormige bakvorm in.
Klop de eieren met suiker luchtig. Voeg kokosmelk, pandan- en vanille-extract toe.

Meng bloem en zout erdoor tot een glad beslag.
Giet het beslag in de vorm en bak ca. 25–30 minuten, tot een prikker schoon uitkomt.
Laat afkoelen en bestrijk met een dun laagje gecondenseerde melk. Bestrooi rijkelijk met gestoomde kokos en poedersuiker.

Tip van Opa Roy:

Geen pandan? Gebruik een druppeltje vanille en een mespunt groene kleurstof — de smaak is anders, maar de glimlach blijft.



SELAMAT MAKAN!

SPEKKOEK



Spekkoek – ook wel kek lapis of lapis legit genoemd – is een feestelijke, kruidige laagjescake die symbool staat voor geduld, vakmanschap en koloniale geschiedenis. “Laag voor laag, met boter en kruid, bouw je geen cake — je bouwt herinneringen. De geur van spekkoek is de geur van thuis.”

Ingrediënten:

(voor een cakevorm van
ca. 22x22 cm)

500 g roomboter
(ongezouten, op
kamertemperatuur)
200 g poedersuiker
10 eidooiers
4 eiwitten
100 g bloem (gezeefd)
200 g gecondenseerde
melk (optioneel, voor
extra romigheid)

2 tl bumbu spekkoek
(kaneel, nootmuskaat,
kruidnagel, kardemom,
anijs)

1 tl vanille-extract
snufje zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C
(bovenwarmte/grill).

Klop de boter met poedersuiker
romig, voeg één voor één de
eidooiers toe.

Klop de eiwitten apart stijf met een
snufje zout en spatel door het
beslag.

Voeg bloem, specerijen en vanille toe
en meng tot een glad beslag.

Vet een vierkante vorm in, bekleed
de bodem met bakpapier.

Schep twee eetlepels beslag in de
vorm, strijk glad en bak 3-5 minuten
goudbruin.

Haal uit de oven, druk de laag licht
aan met de achterkant van een lepel.

Herhaal tot alle lagen gebakken zijn
(12-18 lagen).

Laat afkoelen en snijd in dunne
plakken.

Tip van Opa Roy:

Gebruik alleen bovenwarmte, en geef
elke laag even aandacht — dat is het
geheim van een echte Lapis Legit.
De volgende dag smaakt hij nog
beter, als de kruiden zich hebben
gezet.



SELAMAT MAKAN!

CENDOL



Es Cendol – Verkoelend dessert met kokos en palmsuiker. Een glas vol tropische verkoeling. In Indonesië hoort Cendol bij warme dagen, straatgeluiden en lachen aan plastic tafeltjes. De groene sliertjes van rijstmeel, kokosmelk en palmsuiker vormen samen iets eenvoudigs maar betoverends — een toetje dat koelt, lacht en herinnert.

Ingrediënten:
(voor 4 glazen)

100 g cendol (kant-en-
klaar of zelfgemaakt)
400 ml kokosmelk
4 el palmsuikersiroop
(gula jawa syrup)
Ijsblokjes of geschaafd
ijs
Snufje zout

Bereiding:

Verwarm de kokosmelk met een snufje
zout, laat afkoelen.
Vul elk glas met een handje cendol.
Giet de kokosmelk erbij en voeg de
palmsuikersiroop toe.
Serveer met ijsblokjes of geschaafd ijs.
Roer net voor het drinken — de magie zit in
de mix.

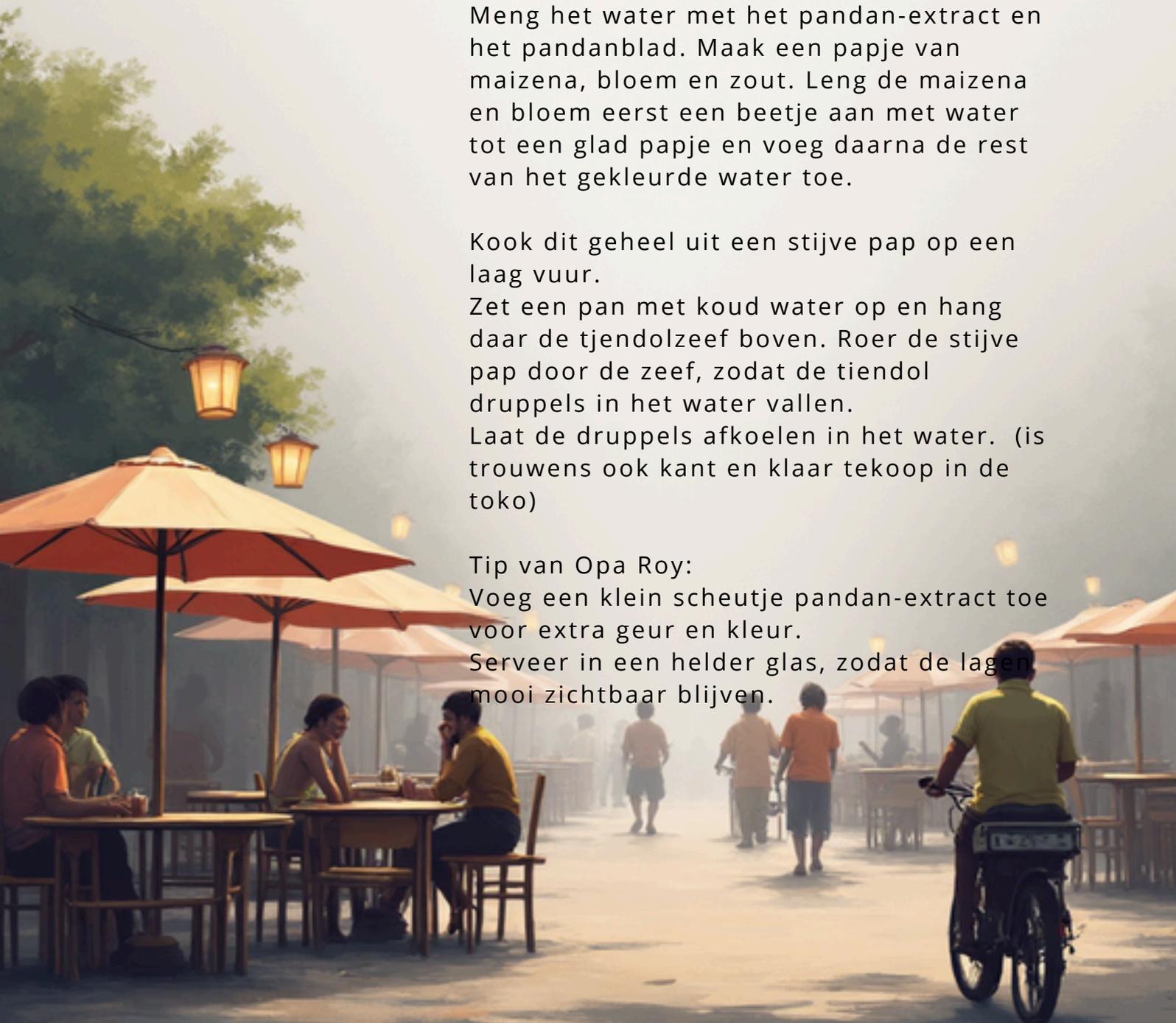
Bereiding van de Tjendol druppels:

Meng het water met het pandan-extract en
het pandanblad. Maak een papje van
maizena, bloem en zout. Leng de maizena
en bloem eerst een beetje aan met water
tot een glad papje en voeg daarna de rest
van het gekleurde water toe.

Kook dit geheel uit een stijve pap op een
laag vuur.
Zet een pan met koud water op en hang
daar de tjendolzeef boven. Roer de stijve
pap door de zeef, zodat de tiendol
druppels in het water vallen.
Laat de druppels afkoelen in het water. (is
trouwens ook kant en klaar te koop in de
toko)

Tip van Opa Roy:

Voeg een klein scheutje pandan-extract toe
voor extra geur en kleur.
Serveer in een helder glas, zodat de lagen
mooi zichtbaar blijven.



TIPS & WEETJES VAN DAPUR OPA ROY

Aan het einde van elke maaltijd hoort niet alleen een toetje, maar ook een goed gesprek. Dus hier nog wat wijsheid uit de keuken — met een knipoog en een beetje sambal.

- Planning:

Maak een gedetailleerde planning om stress te voorkomen, vooral met het grote aantal gerechten van een rijsttafel.

- Voorbereiding:

Begin ruim van tevoren met de voorbereidingen, zodat je op de avond zelf niet meer hoeft te stressen.

- Ingrediënten:

Zorg ervoor dat je ingrediënten van goede kwaliteit gebruikt, zoals de beste vis, het beste vlees en verse groenten.

- Variatie:

Zorg voor een gebalanceerd menu met zowel vlees-, vis- als groentegerechten en houd rekening met dieetwensen van gasten.

- Kook niet te veel

Bij een Indonesisch menu is het snel te veel van het goede. Kies liever vier of vijf gerechten die elkaar aanvullen, dan tien die half worden aangeraakt. Laat ruimte voor een toetje... en adem.

- Rendang houdt van tijd

Rendang smaakt pas écht goed als hij een dag van tevoren is gemaakt. De kruiden trekken diep in het vlees — opwarmen de volgende dag? Rustig, in een pan met een scheutje kokosmelk.

- Opwarmen zonder paniek

Veel gerechten kun je opwarmen op laag vuur of in een stoommandje. Laat rijst of nasi eerst op kamertemperatuur komen voordat je die weer bakt — zo blijft het luchtig.

- Verse salades en atjar

Maak ze op de dag zelf. Zo blijven ze knapperig en fris. Een nacht in de koelkast doet wonderen voor de smaak, maar laat ze niet te lang staan — zuur is mooi, zacht is zonde.

- Wees niet bang om een gerecht wat pit te geven —

het is tenslotte geen kerst zonder een beetje vuur. Selamat Makan, en vergeet niet te lachen tijdens het koken..

- Decoratie:

Decoreer de tafel met Indonesische elementen om de sfeer compleet te maken.

Wijn & Indonesisch Eten:

Bij de kruidige rijkdom van de Indonesische keuken passen wijnen die het palet verfrissen en de smaken ondersteunen, niet overheersen. Kies daarom voor aromatische witte wijnen of fruitige, lichte rode wijnen.

Let op: vermijd wijnen met veel tannine of een hoog alcoholpercentage bij pittige gerechten — die versterken de hitte en kunnen het evenwicht verstoren.

Witte wijnen – fris, aromatisch en harmonieus
Lichtzoete en geurige witte wijnen zijn een veilige en smaakvolle keuze. Ze omarmen de specerijen zonder te botsen. Denk aan:

- Pinot Gris – zacht en kruidig
- Riesling (lichtzoet of off-dry) – levendig en elegant
- Muscat – bloemig met een vleugje zoet

Rode wijnen – fruitig en vriendelijk

Bij minder pittige gerechten werkt een lichte rode wijn verrassend goed.

- Gamay – soepel, met frisse zuren
- Merlot – rond en zacht fruitig

Voor stevige gerechten zoals rendang mag het iets voller:

- Côtes du Rhône – kruidig, rijp fruit, maar niet te zwaar



Selamat Natal & Selamat Makan

van DapurRoy.nl

De avond zakt,
de geur van kruid en kokos
blijft nog even hangen.
Aan tafel liggen lepels stil,
maar harten zijn vol.
Want eten, dat is delen
niet alleen gerechten,
maar ook herinneringen.
Laat dit kerstfeest smaken naar
rust, eenvoud, en een beetje zoet.
Selamat Natal & Selamat Makan,
van DapurRoy.nl

