



## Peteh oedang

*In dit prachtige zilte gerecht vind je petehbonen in drie vormen: geblancheerd, in gedroogde poedervorm én als kroepoek. De grote garnalen zijn traditioneel gebakken met knoflook en gember, de Hollandse garnalen zijn juist extra krokant gefrituurd, zodat ze aan kroepoek doen denken.*

# Indisch koken *wit je comfort zone*

Chef Arjuna Besemboen tovert traditionele Indische gerechten om tot culinaire verrassingen. Bijvoorbeeld een gazpacho van gado-gado. En wat dacht je van kroepoek van peteh? 'Durf je zo'n klassieker aan te pakken, dat is het spanningsveld.'

DOOR GEERT ONNO PRINS • FOTOGRAFIE JORIS LUGTIGHEID



## Gazpacho van gado-gado

*Neem een spitskool, snijd hem één keer in de lengte doormidden en verwijder het hart. Snijd hem vervolgens in grote, gelijke stukken. Blancheer de spitskool beetgaar en laat hem schrikken in ijskoud water (op deze manier heb je straks een mooie lichtgroene soep).*



## Pepesan ikan met groene sambal

*Pepesan ikan is normaalgesproken een vrij zwaar gerecht, maar dit is een lichte variant van verse, gestoomde makreelfilet op een bedje van groene sambal badjak. Erbij: frisse komkommer, lontong, een toefje gele venkel en een schuim van rijst.*





# ‘Een kritische blik is goed’



## MOOI ZEIST

Bachlaan 55 • 3706 BB Zeist

T 030 - 695 80 58

E info@mooizeist.nl

I www.mooizeist.nl

Open: dinsdag t/m zondag  
vanaf 17.00 uur.

‘ER IS NOG ZÓVEEL UIT DE INDISCHE KEUKEN TE HALEN.’ Chef Arjuna Besemboen van restaurant Mooi Zeist oogt beheerst, maar zijn geestdrift ligt dicht onder het oppervlak. ‘Wat ik anders doe? Niet veel, eigenlijk. Ik deconstrueer een Indisch gerecht als het ware om het daarna steen voor steen weer op te bouwen. Maar ik blijf altijd trouw aan de traditionele ingrediënten en smaakcombinaties: iedere hap moet een feest van herkenning zijn.’ Er is niets mis mee, vindt Arjuna, om beproefde kennis uit andere keukens te gebruiken voor de Indische keuken: ‘Ik vind dat dat kan: een mayonaise van sambal bij oedang. Als je de combinatie vervolgens proeft en je hebt die aha-erlebnis, dan is het goed.’ Er wordt met een zeker argwaan gekeken naar vernieuwingen in de Indische keuken. Arjuna begrijpt dat wel. Hij juicht het zelfs toe. ‘Want een kritische houding houdt ons allemaal scherp. Je moet respectvol omgaan met cultureel erfgoed. Evengoed is het belangrijk om af en toe uit je comfort zone te treden. In de Nederlandse, Franse, Italiaanse en Chinese keuken wordt volop geëxperimenteerd. De Indische is één van de laatste keukens die durft te zoeken naar nieuwe vormen, combinaties of naar een nieuwe presentatie.’ Al met al biedt restaurant Mooi Zeist voor elk wat wils: een buffet, de rijsttafel en een chefs menu. ‘We ontvangen drie verschillende gradaties van gasten’, legt Arjuna uit. ‘Het chefs menu is een andere stijl van eten, je gaat echt een avond uit. En als je uit eten gaat, vind ik, moet je iets kunnen kiezen wat je thuis niet zelf kunt maken.’ Met het chefs menu en met deze recepten voor *Moessons* 60ste verjaardag, hoopt Arjuna vooral anderen te inspireren. Te prikkelen. Maar meer ook niet, voegt hij er stellig aan toe. ‘Want er is niets mis met de Indische keuken. Integendeel. Ik heb nog nooit in een Indisch restaurant gezeten waar ik het eten niet lekker vond. Het is altijd lekker. Het is een fantastische keuken.’

## Gazpacho van gado-gado

(KOUDE SOEP VAN SPITSKOOL)

Voor deze nieuwe oude bekende neem je de gebruikelijke ingrediënten voor gado-gado, maar dan iets anders:

### Bereiding

Neem een spitskool, snijd hem één keer in de lengte doormidden en verwijder het hart. Snijd hem vervolgens in grote, gelijke stukken. Blancheer de spitskool beetgaar en laat hem schrikken in ijskoud water (op deze manier heb je straks een mooie lichtgroene soep). Laat uitlekken.

Blender de spitskool en breng deze op je eigen wijze op smaak (met zout, peper of bouillonblokje, of zelfs je eigen getrokken kippenbouillon). Voeg eventueel wat vocht toe om de soep naar gewenste dikte te krijgen. Ook de garnituren zijn naar eigen inzicht en smaak toe te voegen. De één wil graag sperziebonen, de ander kousenband, lontong of juist aardappel. Zorg er in ieder geval voor dat de garnituren nog een lekkere *bite* hebben in de koude spitskoolsoep.

Met een eetlepel lekkere petjil-saus in het midden van de soep is dit zomerse gerecht helemaal af. Gebruik eventueel geroosterde pinda's voor de garnering.

## Pepesan ikan met groene sambal

Pepesan ikan is normaal gesproken een vrij zwaar gerecht, maar dit is een lichte variant van verse, gestoomde makreelfilet op een bedje van groene sambal badjak. Erbij: frisse komkommer, lontong, een toefje gele venkel en een schuim van rijst. De schuim van rijst wordt verkregen door het dikke witte schuim dat ontstaat als je rijst kookt, op te vangen en met een garde op te kloppen.

## Groene sambal badjak

DEEL 1:

500 gr groene lombok (voor wat meer pit kun je groene rawits erbij doen) • 60 gr sereh • 50 gr laos • 30 gr knoflook • 50 gr kentjoer • 20 gr trassi bakar • 20 gr djerook poeroet

DEEL 2:

3 groene tomaten • 1 grote ui • 1/2 kokosblok palmsuiker • zout

### Bereiding

Vijzel of blender de ingrediënten van deel 1 tot een mooie, gladde boembloe. Snij of blender vervolgens de ui fijn en fruit die samen met deel 1 zachtjes in de wadjan gaar. Blender de tomaten en voeg die samen met het kokosblok

bij de sambal tot het een egale massa is. Voeg zout en palmsuiker naar eigen smaak toe.

## Peteh oedang

In dit prachtige zilte gerecht vind je petehbonen in drie vormen: geblancheerd, in gedroogde poedervorm én als kroepoek. De grote garnalen zijn traditioneel gebakken met knoflook en gember, de Hollandse garnalen zijn juist extra krokant gefrituurd, zodat ze aan kroepoek doen denken. Hier en daar wat toefjes sambalmayonaise (naar eigen smaak maken) en saffraan. Wat op kaviaar lijkt, zijn kleine zwarte tapiocaparels. Tapioca is een klassieker in de Aziatische keuken.

KROEPOEK VAN PETEHBONEN

### Ingrediënten

250 gr tapiocameel • 1 ei • 150 gr petehbonen en 100 gr vocht

Blender of vijzel de petehbonen tot een puree. Doe de tapiocameel, het ei en de petehpuree met een snufje zout in een keukenmachine en meng alles tot een elastische bal. Rol de deegbal in huishoudfolie tot 1 of 2 worsten (net als een lempert) en stoom ze in ongeveer een half uur gaar in de stoompan. Laat ze vervolgens goed afkoelen. Snijd flinterdunne plakjes van de rol en frituur ze op 160 graden tot een lekkere snack.