

de favorieten van een tempo doeloe-kok

'Ik proef niet als ik kook, ik ruik'

Lonny Gerungan (1956) is Aziatische kok en jazzzanger.

'Mijn vader was chef-kok in het eerste hotel van Denpasar op Bali en daar ben ik ook geboren. Mijn moeder had haar eigen Indonesische restaurant en gaf kookles, van mijn ouders heb ik spelenderwijs veel geleerd over de Indonesische keuken. Het was mijn grote droom om te studeren in Amerika, maar door geldgebrek kon dat niet. Het ministerie van Onderwijs op Bali gaf me het advies om vanuit Nederland een visum naar Amerika aan te vragen omdat het op die manier minder zou kosten. Op mijn 21e ben ik in mijn eentje naar Nederland gegaan. Ik werd afwasser en sprak geen woord Nederlands. Na de afwasbaan werkte ik als bedrijfsleider en haalde mijn horecapapieren. Mijn vader overleed en mijn moeder kwam ook naar Nederland. Op haar advies ben ik Lonny's restaurant begonnen. Ik ben dus nooit meer naar Amerika gegaan. Op Bali ontmoette ik op mijn 40e mijn Australische man Warren. Elk jaar gaan we drie maanden naar Bali. We maken o*ok kookboeken samen en geven workshops. Warren is fotograaf, modeontwerper, balletdanser, binnenhuisarchitect en kok; we zijn dus van alle markten thuis en werken 24 uur per dag samen.'

Onverwachte eters: 'Dan maak ik pangsit, gefrituurde gevulde wonton, of ayam betawi, krokante kip met ketjapsaus.'

Eetgewoonte... 'Ik eet overal verse pepers bij.'

Rare gewoonte... 'Net als mijn moeder proef ik niet als ik kook, maar ruik aan het eten, als ik twijfel is Warren mijn proefkonijn.'

Bijzondere eet/geurherinnering: 'Mijn vader maakte ooit voor een staatsbanket dat gegeven werd voor koningin Juliana een taart van pindarotsjes in de vorm van een kroon met gekleurde sukade als smaragden en robijnen. Ik heb hem nagemaakt in mijn boek *Zoete verleidingen*, maar mijn vaders taart zie en ruik ik nog steeds.'

Keukenverhaal 'Ons huis is een beetje Bali in Nederland, we houden van kleur. De keuken is vrij strak, maar staat vol met potten en pannen en keukengeredschap zoals messen en verschillende stenen vijzels uit Aziatische landen.'

Favorieten tafelagezelschap

'Obama: hij heeft ook een Indonesische achtergrond en hij vindt die keuken ook vast erg lekker. Samen eten zou een opening kunnen zijn voor een goed gesprek over kinderen op Bali.'

kooktip

'Om vis of kip te roken, zet ik een oude wok op het vuur, leg aluminiumfolie op de bodem en strooi er ongekookte rijst, specerijen en theeblaadjes in, leg er een rooster op met de vis of kip en doe de deksel op de wok.'

ontbijt

'Nasi Bali: witte rijst met kip, groente en sambal in bananenblad.'

lunch

'Salades met vis.'

diner

'Hete gerechten zoals ajam rica: roerbak-kip met verse zelfgemaakte sambalsaus.'

sterke drank

'Op Bali drinken we arak, een soort palmwijn, in Nederland is het een oude jenever.'

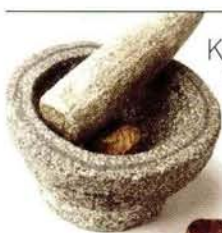




INGREDIENT

'Sambal en snacks spelen een belangrijke rol in de Indonesische eetcultuur. Ik herinner me de man die met zijn karretje voor de schoolpoort stond. Hij vulde uitgeholde tahoe met een beetje gehakt: *tahu isi*. De tahoe werd in de olie gebakken en met pindasaus geserveerd. Simpel, voedzaam en lekker.'

Antivliegennetjes uit Bali (€ 19,95 per stuk Nijhof) met rode pepers (€ 0,95), citroengras (€ 0,44) en tahoe (€ 0,90) op een bananenblad (alles bij de toko)



KEUKENTOOL

'Met mijn stenen vijzel (*cobek*) uit Bali maak ik de beste kruidenpasta's, daar kan geen staafmixer of blender tegenop. Ibu Ri, een vrouw die in mijn vaders keuken werkte, was een tovenares met de cobek. Als ik mijn ogen sluit, kan ik het geluid van het wrijven van kemirinoetjes, rawits (kleine pepertjes), ketoembar (koriander) en knoflook weer horen. De verbazingwekkend krachtige aroma's die vrijkwamen. Ik zat uren op een trapje bij Ibu in de buurt. Want je kon veel van Ibu Ri leren door alleen maar naar haar te kijken.'

Stenen vijzel (€ 19,95 de Bijenkorf) met palmsuiker (€ 1,25 per 4 de toko)

VOORRAAD

'Mijn specerijenbox met kurkuma (geelwortel), chilipepers, gember laos, sereh en citroenblaadjes is altijd gevuld. Ook heb ik altijd rode snapper en kip in de vriezer.'

Specerijenbox (€ 55 Nijhof) met laos (€ 0,60), kurkuma (€ 0,46), chilipepertjes (€ 1,35) en gember (€ 0,45, alles van de toko, prijs per bakje)





PANNEN

**'Met mijn wokken doe ik alles:
stoven, frituren en roken.'**

Ken Hom Tao easystore, wok met verstelbare
steel (€ 39,95 Het Kookpunt)

TUSSENDOR

**'Veel zoete hapjes van vroeger staan me nog bij:
het zelfgemaakte ijs op zondag, na de siësta in de
schaduw van de mangoboom genieten van giling
giling: felgekleurde snoepkoekjes. Of bij verkoud-
heid een warme zoete pap van groene mung-
bonen met gula jawa (palmsuiker), gember, het
parfum van pandanriest en kokosmelk. Puur
troostvoedsel.'**

Snoepkoekjes op een stukje
bananenblad (€ 1,25 en
€ 1,95 bij de toko)



RESTAURANT

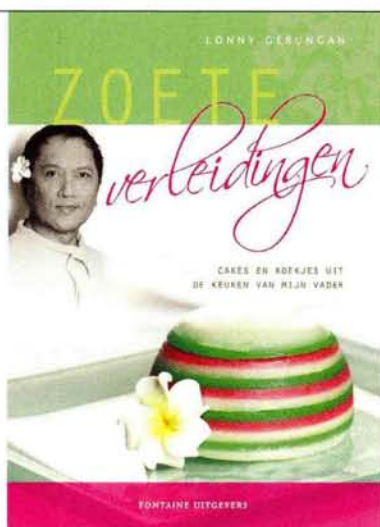
**'Bij Thai Deum in Amsterdam eet je speciale
Thaise gerechten die met wekelijks uit Thailand
overgevlogen ingrediënten worden bereid. Als je
vroeg langskomt, is er waarschijnlijk nog wel een
plekje vrij, anders van tevoren even reserveren.
Eten meenemen kan altijd.'**

open: di t/m zo van 16 t/m 22 uur, ma gesloten

prijzen: gemiddeld € 22,50 voor een menu

adres: Ceintuurbaan 210 in Amsterdam

info: www.thaideum.com en (020) 379 07 05



KOOKBOEK

**'Mijn eigen boek Zoete
verleidingen. De naam
zegt alles.'**

*Zoete verleidingen, Cakes en koekjes
uit de keuken van mijn vader.* Lonny
Gerungan, Fontaine, € 14,95



hetlekkerewerk | TEMPO DOELOE

PRODUCTIE: WILLEMEN DEMMERS, BOLINKA DE GRAAF (ASSISTENT), BEELD: PETRA STEENKAMER. BEELD RECEPT: WARREN BRIGHT, UIT HET BOEK ZOETE VERLEIDINGEN, M.M.V. COOK & BOOK. VOOR VERKOPINFORMATIE ZIE INHOUD

WIJNTOOL

'Voor koude prosecco:
de prosecco-cooler!'
Ice cooler (€ 39,95 NonPlusUltra)



WIJNSOORT

'Wij drinken elke dag champagne of prosecco omdat er altijd wat te vieren valt, niet alleen met oud en nieuw. Op Bali wordt de jaarwisseling trouwens op een heel ander moment gevierd.'
Licht sprankelende wijn
Il moscato (€ 7,99 Gall & Gall)



AANRADER

Klepon: rijstebloemballetjes en -koekjes

'Een rijstebloemballetje gevuld met palmsuiker is een snoepachtig gebak. De balletjes zijn echt een herinnering aan vroeger, aan Bali. Net als de rijstebloemkoekjes.'

nodig voor circa 12 balletjes

- 200 g rijstebloem
- 5 druppels pandanextract
- snufje zout
- 100 g gula jawa (plakken palmsuiker)
- geraspte kokos/kelapa

zo maak je het

Vermeng de rijstebloem met het pandanextract, het zout en zo veel water dat het een stevig deeg wordt. Vorm er kleine balletjes van. Verdeel de gula jawa in kleine blokjes en druk er een in elk balletje. Breng een pan water met wat zout aan de kook. Kook de balletjes hierin

gaar: ze zinken, maar komen zodra ze gaar zijn weer bovendrijven. Rooster het geraspte kokos in een droge koekenpan al omscheppend goudbruin en wentel de balletjes erdoor tot ze rondom met kokos zijn bedekt.

nodig voor circa 12 carabikang, rijstebloemkoekjes

- 3,5 dl dikke kokosmelk, santen asli (toko)
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 g rijstebloem
- ½ tl zout
- groene en rode levensmiddelenkleurstof naar smaak – hoe meer druppels, hoe donkerder de kleur (toko)
- carabikangvorm (toko)

zo maak je het

Verwarm de kokosmelk op halfhoog vuur tot het lauwarm is. Vermeng de suiker met de vanillesuiker, de rijs-

tebloem en het zout. Giet de lauwarme kokosmelk geleidelijk bij het rijstebloem-mengsel en meng in circa 10 minuten door elkaar tot een klontvrij beslag. Giet een derde van het beslag in een kom en verdeel het in twee porties. Kleur de ene portie beslag groen en de andere rood door de kleurstof toe te voegen. Verhit de carabikangvorm op halfhoog vuur. Vul elk holletje tot tweederde met het witte beslag en verdeel er een laagje groen en rood beslag op. Bak de koekjes op halfhoog vuur tot er bovenop luchtbelletjes ontstaan. Steek de bolle kant van een lepel onder de koekjes om ze van de vorm los te halen en ze op te krikken zodat er een soort bloem ontstaat.

kijk voor meer recepten op www.esta-online.nl



Lonny Gerungan:

'echt een herinnering aan mijn jeugd op Bali'