



BALISTYLE CHEF, KOKEN MET HEIMWEE NAAR BALI

NANETTE ZALIG ZOET 13 JANUARI 2017

[RECENSIESLIDER-POSTSUITGELICHT0 COMMENTS](#)

Ooooohhh de Indische keuken, die rijke smaken, die volle geuren, de boemboes, de prachtige kleurrijke ingrediënten. Nog zonder een hap geproefd te hebben weten maag en neus al dat er een waar festijn te verwachten is. Ok, de Indische keuken is geen 30-minuten keuken, je moet geduld hebben voor je uiteindelijk aan tafel je trek kunt stillen. Maar als er 1 keuken is die van het bereiden van voedsel een waar feestje maakt dan is het wel deze.

Mijn gevoel zegt dat dit exact is wat de makers van dit boek voor ogen hadden. Een boek dat hun reiservaringen én eetherinneringen samenvat. Een boek dat in eerste instantie een lust voor het oog is en na enige inspanning in de keuken ook voor de maag. Een boek dat niet voor niets 'Bali Style' heet, de ware Balinese of Indische keuken bestaat eigenlijk niet. Van elk gerecht kent men immers tientallen zo niet honderden varianten, in bereiding of qua ingrediënten.

Het allerfijnste aan Balistyle Chef zijn zonder meer de foto's, waar niet alleen het eindresultaat centraal staat maar elk onderdeel om tot dat resultaat te komen een plek in de spotlights krijgt. De auteurs noemen de beelden culinaire stillevenen die het predikaat imagelicious verdienen. Hoe 'over the top' dat ook klinkt, ze hebben wel gelijk.

Twee hoofdstukken uit het boek verdienen extra aandacht: de boemboes en de sambals en bijgerechten. Deze twee onderdelen maken dat de recepten zo smaken als het 'hoort'. Voor mensen die nog nooit verder gekomen zijn dan Conimex en Kokkie Djawa zal dat even schrikken zijn, toch begint de Indische keuken bij het kunnen maken van een goede, verse boemboe. Jammer genoeg vermelden de recepturen niet hoeveel boemboe je maakt, maar

uit de ingrediënten op te maken moet het voldoende zijn voor 2 of 3x de bereiding van een hoofdgerecht. Wat je overhoudt: invriezen! Zodat je nog vaker kunt genieten van deze heerlijke recepten!

Ook de sambals, atjars en saur (seroendeng) maken wezenlijk onderdeel uit van een goede Indische maaltijd en zijn het zelf maken meer dan waard. Niet alleen om de zoveel betere smaak, maar vooral ook vanwege het plezier wat snijden, hakken, vijzelen en vervolgens het pruttelen oplevert. Die geuren! Een tip: hak de pepers voor de sambal gewoon klein in de blender en houdt tijdens het koken ervan gepaste afstand. De dampen zijn nou eenmaal heftig voor ogen en neus!

Wat kan ik verder nog zeggen over dit boek? Eigenlijk niet zo heel veel, want woorden doen deze fijne recepten gewoon tekort. Verwacht je klassiekers als satéh, nasi's of hete boontjes dan kom je bedrogen uit. Maar wil je 'authentiek' Indisch eten, Bali Style? Dan is dit je boek. Dus hophop naar de boekwinkel, aansluitend naar de toko en daarna de keuken in. Je tafelgenoten zullen je dankbaar zijn!

Selamat makan!

LM Publishers – €24,50 – ISBN 9789460223938