

TRAVEL

IN VERTROUWDE HANDEN

—MALEISIË

DOOR ROBYN ECKHARDT
FOTOGRAFIE DAVID HAGERMAN





EETRUIMTE YUT KEE
In Yut Kee wordt voedsel af en aan gedragen. Er hangt een geur van specerijen en het geroezemoes draagt bij tot het ultieme eetmoment.

KORT NADAT IK VIJFENEENHALF JAAR geleden naar Kuala Lumpur verhuisde, nodigde een Maleise vriend me uit voor een Hainan-maaltijd. Hainan is een Chinese eilandprovincie die ongeveer halverwege tussen de kust van Zuid-China en de kust van Vietnam in de Zuid-Chinese zee ligt. Midden jaren '80 van de vorige eeuw niksnutte ik daar een maand. Ik zwom voor ongerepte stranden en deed me te goed aan verse vis, vlezige garnalen en kreeften met staarten zo dik als mijn pols, alles gestoomd met knoflook en gember. Zelfs na al die jaren zijn de herinneringen aan die eenvoudige maar verrukkelijke schotels nog springlevend. Dank zij de uitnodiging van mijn vriend kon ik weer uit de eerste hand genieten van die smaken, een heerlijk vooruitzicht.

Wat was ik een paar dagen later verbaasd toen ik een kipkarbonade kreeg voorgezet. We waren net aan de lunch begonnen bij Yut Kee, een koffiehuis van een Hainanese eigenaar dat al meer dan 90 jaar tot het vaste eetdecor van Kuala Lumpur behoort. Yut Kee is ook buiten de grootste stad (en voormalige hoofdstad) van Maleisië bekend om zijn kipkarbonade, een bijna helemaal uitgebeende kippenbout die ze met erwten, blokjes wortel en maïskorrels serveren in een glanzende uienjus met *Worcestershire* saus.

Dit was de eerste keer dat ik van de Maleis-Hainanese keuken proefde. Het leek zo weinig op de schotels waar ik dol op was geworden op het eiland Hainan, net zoals wat ze in Amerika Chinees eten noemen weinig van doen heeft met wat je in China eet. Maar toen ik eenmaal over mijn verbazing heen was, moest ik toegeven dat de kipschotel echt lekker was. Al gauw werd ik fan van Hainanees eten en een vaste bezoeker van Yut Kee.

Karbonades zijn maar een van een heel scala aan gerechten met naar zeggen een Westerse of Chinese oorsprong, en een combinatie van de twee, die men in Maleisië beschouwt als "Hainanees". Behalve karbonades staan Maleis-Hainanese koks bekend om hun ontbijt van zachtgekookte eieren met gestoomd of boven houtskool geroosterd wittebrood, kippenpastietjes, biefstuk en Hailam mee, noedels die ze met garnalen en groenten koken. Naar verluidt, zetten ze zo'n beetje de beste kopi (koffie)—dik, donker en geserveerd met gezoete gecondenseerde melk—in Maleisië. Ze pocheren ook hele kippen. Die snijden ze in plakken en dienen die op met een met bouillon verrijkte rijst en dipsauzen van gember en verse chilipeper. Dat gerecht is bekend als "Hainan kiprijst".

De Maleise Hainan-keuken is een smeltkroes. Dat is het resultaat van de koloniale geschiedenis van het land (van het midden van de 19de eeuw tot 1946 controleerden de Britten een groot deel van wat nu Maleisië en Singapore is) en een opeenvolging van golven immigranten uit Azië en daarbuiten. Momenteel vormen etnische Chinezen iets meer dan een kwart van de Maleisische bevolking (met 65% zijn Maleiers de etnische meerderheid in het land; Indiërs behoren tot de kleinste etnische minderheid). Ze kwamen in fasen binnen. Dat begon in de jaren 1700 met handelaren uit de Zuidoost-Chinese provincie Fujian (die als Hokkien bekend staan), die zich in groten getale in de havensteden Malakka en Penang vestigden. De volgende waren Kantonezen en Teochew uit de Zuid-Chinese provincie Guangdong. Die arriveerden vroeg genoeg voor goede banen in de mijnbouw, rubberproductie, landbouw en andere beroepen.

De Hainanese Chinezen behoorden tot de laatsten die naar Brits Maleisië kwamen, vanaf eind 19de eeuw tot en met het begin van de 20ste eeuw. Tegen die tijd hadden clans en organisaties van Kantonezen, Teochew, Hokkien en Hakka, opgericht om nieuwkomers te helpen werk en onderkomen te vinden, de meeste banen al in beslag genomen. Daarom gingen veel Hainanezen als kok werken voor de Britten en rijke Chinezen. Daar leerden ze perfect vlees braden, goede koffie zetten, eieren precies goed zacht koken, krokante karbonades bakken en deeg kneden voor brood en gebak. Al snel pasten zij het geleerde toe in hun eigen restaurants en koffiehuisen, waar ze zo gaandeweg de elementen samensmolten tot wat bekend zou worden als de Hainanese keuken.

Yut Kee Staat Symbool Voor Deze Hainanese Gastronomische Odyssee.

"Mijn vader is in 1887 in Hainan geboren en verhuisde in zijn tienerjaren naar Maleisië," vertelde Jack Lee, de zoon van Yut Kee, me op een middag toen het wat rustiger werd in de zaak. De 66-jarige Jack leidt het koffiehuis van zijn vader met zijn zoon Mervyn, die vast van plan is het familiebedrijf voort te zetten.

Yut Kee ziet er grotendeels nog steeds zo uit als toen Jacks vader de zaak opende in 1928. Het is gevestigd in een karakteristiek lang en smal Maleis-Chinees winkelpand dat op de begane grond van voren open is, met achterin een keuken en de woonvertrekken boven. Aan het plafond hangen traag draaiende ventilatoren boven de altijd drukke eetkamer waar vaste klanten en toeristen (*Yut Kee is tot ver over de landsgrenzen bekend*) op houten stoelen rond tafels met marmeren dekblad op een groenwitte tegelvloer zitten.

De Hainanese koks leerden niet alleen westerse hartigheden maken, maar ook zoete zaken. Bij de kassa staat een antieke vitrine van hout en glas met daarin de dessertspecialiteiten van Yut Kee: gemarmerde cake en dikke rollen heerlijk luchtige cake met een vulling van kaya, een machtige "jam" van stroperige kokosmelk met ei. De vermaarde inktzwarte koffie van Yut Kee wordt op ouderwetse manier gezet—door kokend water te gieten over gemalen koffiebonen in een katoenen "sok" die aan een metalen ring hangt. Dat gebeurt in een nis net achter de eetkamer. Originele, nu verweerde spiegels aan muren tegenover elkaar zorgen voor goede feng shui. Ongeveer in het midden van de zaak houdt een grote portretfoto van een jonge Yut Kee (die met zijn bolronde wangen en wipneus als twee druppels water op Jack en Mervyn lijkt) een oogje in het zeil.

Yut Kee is net drie jaar na de geboorte van Jack overleden, zodat "ik alles dat ik van mijn vader weet van mijn moeders heb gehoord," zegt Jack. Moeders meervoud—in de tijd van Yut Kee was polygynie niets ongewoons. Na zijn dood namen zijn drie vrouwen de zaak over en verdeelden de werkzaamheden: een had de leiding over het koffiegedeelte, de ander zat achter de kassa en de derde, de moeder van Jack, zwaaide de scepter in de keuken. Yut Kee gaat tegenwoordig om 7 uur 's ochtends open voor ontbijt en gaat rond 5 of 6 's avonds dicht nadat de laatste klant na zijn werk zijn pforens bier en karbonade of kop koffie en kayarol heeft genuttigd. Maar in de tijd van Yut Kee zelf was de zaak een echt restaurant—de "hipste" plek voor



Op Fraser's Hill worden de kruiden zorgvuldig met de hand geplukt en de verse ingrediënten klaargezet voor het bereiden van de gerechten.



nachtvlinders, zegt Jack met een knipoog—en ging pas 3 of 4 uur 's morgens dicht.

Jack is in de zaak opgegroeid. "Ik hielp wat mee in de keukens, maar wist niet of dat nou echt iets voor mij was," mijmert hij. Maar in 1970, toen zijn moeders wat ouder werden en het dagelijkse werk teveel voor ze werd, nam hij de zaak over. "Ze hadden zoveel werk in de zaak gestoken dat ik dacht: "Ik kan er beter mee doorgaan".

VEEL VAN WAT ER NU IN YUT KEE wordt geserveerd, herinnert aan het oorspronkelijke menu. Hoewel de koteletjes (garnalen, krab en varkensvlees) en de vaste schotel van Jacks vader van gestoomde vis met roomsaus zijn verdwenen, komen kipcurry—malse stukjes kip met bot erin in een scherpe saus met vlekjes vers kerrieblad - pikante en zure Maleise asam-vis, perfect gebakken karbonades, Hailam mee (noedels met garnalen en varkensvlees) volgens oorspronkelijk recept bereid nog steeds uit de keuken. Nadat hij de zaak had overgenomen, zette Jack wat nieuwe dingen op de kaart, zoals runderstoofpot en roergebakken rijst met *belacan*, of *Maleise trassi*.

Behalve om zijn karbonades is Yut Kee misschien wel het meest bekend om zijn *roti babi* ("varkensbrood" red. in het Maleis), een overdadige snack om uit het vuistje te eten dat bestaat uit een dikke plak witbrood die is gevuld met varkensgehakt en krabvlees, dan in ei gerold en snel in een laagje olie gebakken. Wie Yut Kee na tien 's ochtends bezoekt, zal op iedere tafel wel een bestelling roti babi, wat borden met kip-, varkens- of lamskarbonades zien, en schotels roergebakken noedels of rijst met kipcurry erop.

Botercake en karbonades, noedels en een oost-west gerecht zoals roti babi. Wat is Hainanees eten nu eigenlijk? Een "pot potpourri," is Jacks antwoord. Maar wat hem betreft, bestaat er geen twijfel over welke Chinese Maleise koks meesters van de karbonade zijn: "Je zult nooit ergens een *Hokkien*, *Teochew* of *Kantonese* kipkarbonade zien!"

Hoewel de meeste Hainanese koks hun vaardigheden overdroegen vanuit de koloniale keukens naar hun eigen zaken, bleven anderen voor particulieren koken. De vruchten van hun culinaire kunnen zijn nog steeds te proeven in een paar hotels en bungalows in koloniale heuvelposten die verspreid liggen over het schiereiland Malakka.

Met zijn glanzende parketvloeren, ramen met houten kozijnen, plompe sofa's en stoelen en keurig geschoren gazon omgeven door bloemen en struiken zou Arundel zo op het Engelse platteland kunnen staan.

In plaats daarvan staat de zwart-witte bungalow met vier slaapkamers op 1500 meter hoogte op twee uur rijden van Kuala Lumpur. Arundel staat op Fraser's Hill, een voormalige handelspost voor tin dat in 1922 een Brits koloniaal kantoor werd. Te midden van een ongerept woud met wandelpaden die vaak zijn gehuld in mist of regenwolken is dit voormalige koloniale buiten nu een populaire rustplaats voor weekends en schoolvakanties van Maleisiërs die er heen gaan voor de schone lucht en om er te genieten van het groen en de rust.

Maar de reden van mijn komst naar Arundel, een van twee begin 20ste-eeuwse huizen die aan het eind van een doodlopend pad gezamenlijk uitzien over groene heuvels, was om er ter plekke te genieten van de Maleise-Hainanese keuken. Bijna ▶



Boven: de "Arundel" bungalow bij Fraser's Hill Onderin: "The Smokehouse" restaurant en gastenhuis bij Fraser's Hill.



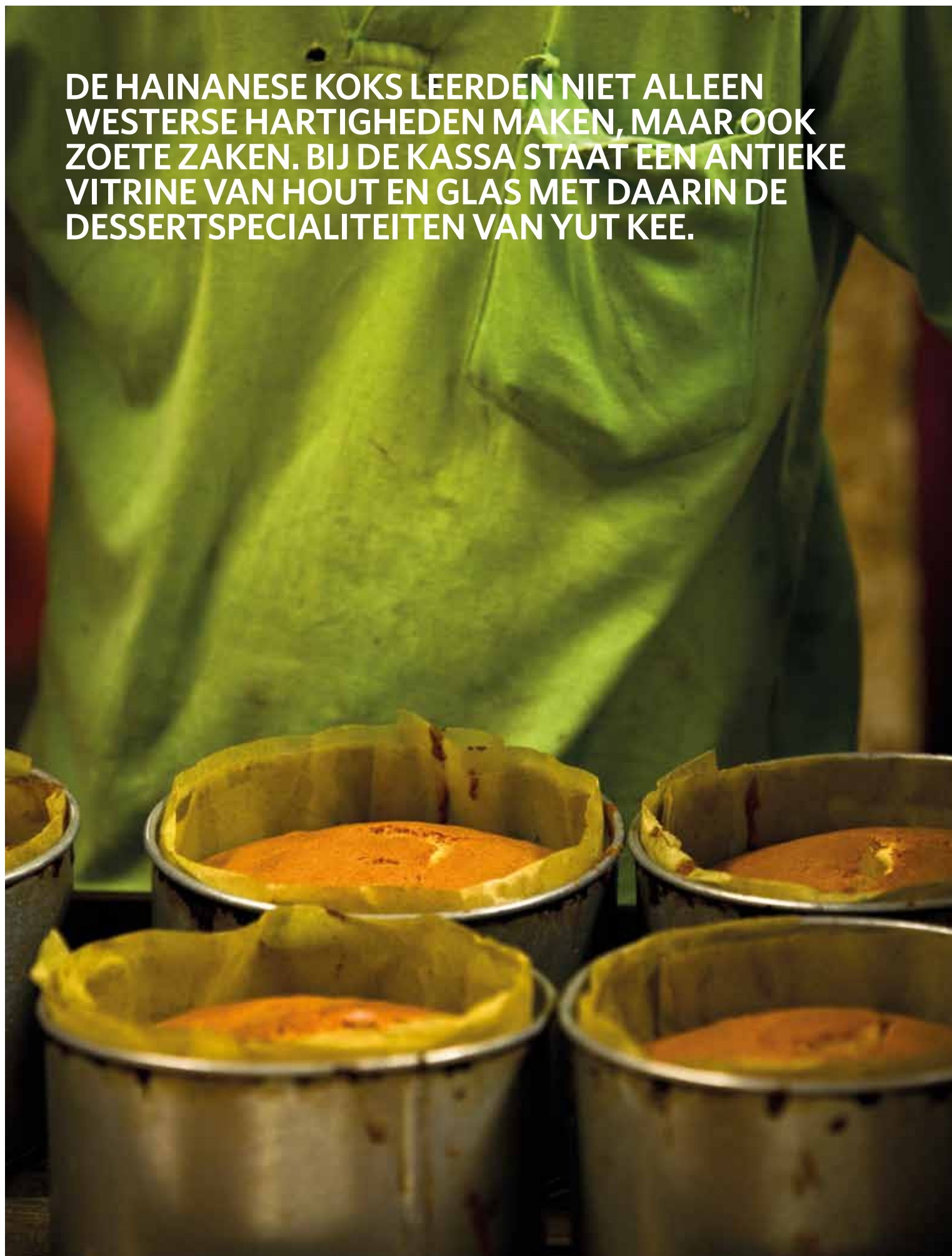
Boven: De Duistere aap van het Blad, "Spectacled Langur" bij Fraser's Hill Onder: Een foto van de oorspronkelijke kok bij de Arundel bungalow.





Hai lam mee, een mie gerecht van Yut Kee, Kuala Lumpur. Links: een ober jongleert met verschillende gerechten uit de keuken van Yut Kee.

DE HAINANESE KOKS LEERDEN NIET ALLEEN WESTERSE HARTIGHEDEN MAKEN, MAAR OOK ZOETE ZAKEN. BIJ DE KASSA STAAT EEN ANTIEKE VITRINE VAN HOUT EN GLAS MET DAARIN DE DESSERTSPECIALITEITEN VAN YUT KEE.



Wolkenzachte botercakes, vers uit de oven. Jack Lee en zoon Marvyn met een portret van Jack's vader Jut Kee Lee op de achtergrond.



► 50 jaar was de keuken van de bungalow het domein van Tan Kee Tain, een Hainanese kok die in de jaren 1920 in Maleisië arriveerde. Viereneenhalf jaar geleden stierf Tan op 82-jarige leeftijd, maar had toen al zijn culinaire kennis al overgedragen aan zijn schoondochter Lam Foong Ling.

Bij een kop thee en zelfgebakken scones met jam vertelt Nancy Yap, de dochter van Tan en manager van de bungalow, over haar vader. “Koken was niet iets vanzelfsprekends voor hem—eerst was het gewoon een baan,” glimlacht ze. Ze vertelt ook dat haar vader allerlei baantjes in het land had voor hij naar Fraser’s Hill kwam, waar familieleden van hem in keukens van andere bungalows werkten.

“Maar toen hij eenmaal begon met koken, vond hij het echt leuk.” Om haar verhaal te onderstrepen laat ze me een paar foto’s zien: een jonge, slanke en glimlachende meneer Tan die op een rand van het terras buiten de bungalow zit, een van de oudere kok die trots een kippastei met een metershoge bladerdeegkorst laat zien, en een andere foto van haar grijze vader in de keuken van Arundel, die enthousiast de kunst van het brood maken demonstreert aan een halve kring verrukte Maleise huisvrouwen.

Mevrouw Foong, de schoondochter van meneer Tan, heeft haar vaders vakmanschap in deeg en zoet gebak geërfd; onze scones zijn heerlijk boterachtig, maar toch heel licht en kruidig. Tien jaar geleden kwam ze in dienst bij meneer Tan. “Mijn kinderen waren het huis uit en ik had niets omhanden. Koken heb ik altijd leuk gevonden. Toen zei hij: ‘Waarom kom je niet bij mij in de keuken werken?’ Ik dacht toen, waarom zou ik het niet eens proberen?”

Mevrouw Foong was een goede leerling. Twee dagen lang geniet ik van een opeenvolging van fantastisch bereide, klassieke Hainanshotels: krokante varkenskotletten in een jus met Chinese zoete rijstwijn en sojasaus, hartige *Hallamnoedels* met garnalen en varkensgehakt, bestrooid met heerlijk knapperig gebakken sliertjes sjalot, smakelijke Hainankip, bereid van een scharrelkip en opgediend met frispittige gembersaus en chilisaus. Bij elke maaltijd verschijnen groene groenten—slanke snijbonen, knapperige sla, jadekleurige minipaksoi—vers geplukt uit de moestuin van Arundel en door mevrouw Foong met meesterhand roergebakken tot ze geslonken maar beetbaar zijn. Bij theetijd is er gebak—natuurlijk scones en een van de specialiteiten van meneer Tan: heerlijk stevige slierten deeg met aardappelmeel, bestrooid met suiker en geraspte sinaasappelschil.

Als ik haar vraag wat ze het liefst kookt, glimlacht mevrouw Foong en zegt dan snel: “Gebraden lam. Ik vind het heerlijk om westerse schotels te maken.”

Met haar natuurlijke talent voor Chinese gerechten en een onmiskenbare passie voor de gerechten die ze van haar schoonvader heeft geleerd, houdt mevrouw Foong Tans culinaire erfenis op Fraser’s Hill meer dan in ere.

WEER TERUG IN YUT KEE HEEFT JACK beloofd me te laten zien hoe je het huisgerecht van de zaak klaarmaakt: roti babi. Maar wanneer ik na een lunch op donderdag aankom, is hij van gedachten veranderd. “Laat Mervyn het maar doen,” zegt hij met een hoofdknik naar zijn zoon die achter de kassa de balans van de dag opmaakt. Met onverholen trots in zijn stem zegt Jack: “Mervyn gaat het nu overnemen. Hij is de nieuwe generatie.”

Mervyn groeide net als zijn vader op in Yut Kee. Nadat hij een universitaire graad had behaald in de Verenigde Staten keerde hij terug naar Maleisië en ging in de zaak werken. Met zijn duidelijke aanleg voor management zal Mervyn het opereren van Yut Kee zeker aanpassen, maar zijn duidelijke liefde voor de zaak zal ongetwijfeld een garantie zijn voor het voortbestaan van het karakter van Yut Kee.

Mervyn weet ook goed zijn weg in de ingewerkte, soms bijna chaotische keuken van Yut Kee. Ik kijk toe hoe hij met de hand varkensgehakt maakt en inkepingen snijdt in twee dikke sneden brood. Na het roerbakken van ringen ui, Chinese worst en varkensgehakt met Worcestershire saus voor de vulling van de roti babi doet hij jicama in de pan. “De *jicama* doe ik er op het laatst bij omdat ik hem een beetje knapperig wil houden,” legt hij uit.

Dan wordt het geheim van de roti babi van Yut Kee onthuld: in plaats van hele eieren loskloppen voor het dopen van het brood—zoals je bij wentelteefjes doet—splitst Mervyn de dooiers en het wit. Dan klopt hij het wit tot stijve pieken en spatelt die losjes door de losgeklopte dooiers. Nadat hij het gevulde brood in het mengsel heeft gedoopt, komt het eruit met een ongelooflijk dikke laag ei die prachtig en uniform bruin wordt in de met olie ingevette pan.

Het resultaat is een vrijwel vetvrij, gesouffleerd maar toch stevig broodpakje met een verrukkelijke vulling met een accent van krab. De *Worcestershire* is een noot op de achtergrond, met een suggestie van zoet en zout die tegenspel biedt aan de rijke vulling van varkensgehakt en schaaldier. De uien zijn slap en gekarameliseerd, terwijl de beetgare *jicama* voor een welkom contrast in textuur zorgt.

Na het uitserveren van de roti babi gaat Mervyn terug naar de kassa. Jack zit aan een tafel bij de ingang met wat vaste klanten te kletsen en voorbijgangers een goede avond te wensen. Net als op de Fraser’s Hill is de Hainanese keuken springlevend in hartje Kuala Lumpur. 🍴

GETTING THERE

YUT KEE, 35 Jalan Dang Wangi, Kuala Lumpur.

Tel +60 (03)2698-8108. Elke maandag en de laatste zondag van elke maand gesloten. **Nieuw adres eind dit jaar/begin 2012—1, Jalan Kamunting, om de hoek van de huidige loketie. Het telefoonnummer blijft hetzelfde.**

ARUNDEL, met vier slaapkamers en twee badkamers, is (net als Bunge, de bungalow ernaast) eigendom van een particuliere Maleise onderneming. De beste tijd voor huur is tijdens de week en buiten schoolvakanties; dan zijn ze meestal bezet door personeel van de onderneming. De bungalows zijn goed onderhouden en comfortabel gemeubileerd. Alle maaltijden worden verzorgd door mevrouw Foong en haar staf. Fraser’s Hill ligt op ongeveer 2 uur rijden van Kuala Lumpur: een huurauto is het beste vervoermiddel.

Tarieven: RM 350 (€ 80)/per nacht (Arundel) en RM 400 (€ 92,50)/per nacht Volledig pension (ontbijt, lunch, diner, thee) kost RM 43 (€ 9,95) per persoon per dag. **Informatie:** holidaybungalow@klk.com.my

RECEPTEN HAINANESEKEUKEN

GEDRAAID LEKKERE SINAASAPPELBRODJES

34 BROODJES

Deze lichte, niet te zoete en naar sinaasappel geurende broodjes zijn regelmatig te vinden bij de *afternoon tea* op Arundel en Bunge. Er wordt poedermelk gebruikt in het recept en dat duidt op de schaarse aanwezigheid van verse melk op Fraser's Hill. In de receptuur is de in water opgeloste poedermelk uiteraard te vervangen door halfvolle of volle melk. Volgens dochter Nancy leerde Mr. Tan dit recept tientallen jaren geleden van een Amerikaan die op Arundel logeerde. Hij probeerde het deeg diverse keren uit alvorens het ook voor andere baksels te gebruiken. Mevrouw Foong raadt aan om het bereide deeg te halveren en de ene helft dezelfde dag nog te gebruiken voor de sinaasappelbroodjes en de andere helft in de koelkast te bewaren om er de volgende dag donuts, bolussen of broodjes van te maken. Als je dit doet, neem dan wel de helft van de ingrediënten die voor de vulling en de fondant nodig is.

INGREDIËNTEN

- 2 afgestreken eetlepels droge gist klein beetje suiker om de gist te laten werken
- 1,5 dl. Lauwwarm water
- 3 eetlepels melkpoeder opgelost in een ½ liter warm water *(te vervangen door ½ liter warme melk)*
- 350 gram kokosolie of ander plantaardig vet, of boter
- 200 gram suiker
- 6 gram zout
- 250 gram aardappelpuree, door een zeef gewreven, zonder klontjes
- 2 eieren
- 1 kg bloem, *en bloem om het werkblad te bestuiven tijdens het kneden*

VULLING

- 100 gram zachte boter
- 60 gram suiker geraspte schil van 3 onbehandelde sinaasappels

FONDANT

- 1 eetlepel poedersuiker, mengen met een klein beetje sinaasappelsap totdat de consistentie van vloeibare room wordt verkregen

BEREIDINGSWIJZE

- Los de gist met de suiker op in

het lauwwarme water en zet het een kwartiertje weg om de gist te laten schuimen en werken

- Los de melkpoeder op in het warme water en laat het een beetje afkoelen of verwarm de melk tot deze warm is maar niet te heet.
- Voeg de suiker en het zout toe aan de kokosolie (die een halfharde substantie heeft) en roer alles tot een romige substantie. Voeg dan de door een zeef fijngewreven aardappelpuree toe en roer alles goed door elkaar tot een homogene massa.
- Klop de eieren los en roer ze door de warme melk.
- Voeg de vloeistof toe aan het deeg en roer alles goed door tot een gladde massa.
- Zeef de bloem erin en roer alles wederom totdat er een glad en niet plakkend deeg ontstaat. Voeg zonodig een klein beetje bloem bij. *(Het deeg kan heel goed en snel met behulp van een keukenmachine worden gemaakt)*
- Plaats het deeg in een kom en dek het af met een vochtige doek.
- Laat het deeg gedurende een uur langzaam rijzen in de koelkast.
- Haal het deeg uit de koelkast en leg het op een met bloem bestoven aanrecht of andere gladde ondergrond. Strek en kneed het deeg gedurende enkele minuten.
- Leg het vervolgens weer terug in de kom en laat het weer in de koelkast rijzen gedurende minimaal een uur en niet langer dan 6 uur. De rijstijd in een koele omgeving maakt dat het deeg compact blijft wat resulteert in heerlijk stevige broodjes.

een wok of een gietijzeren koekenpan. Zodra de olie zo heet is dat hij bijna begint te roken de reepjes ui toevoegen totdat deze, onder voortdurend omscheppen, goudgeel worden (niet bruin).

VORM BROODJES

- Vet twee bakblikken in met wat olie
- Haal het deeg uit de koelkast en leg het op een met bloem bestoven aanrecht.
- Deel het deeg in twee gelijke stukken en bewaar een van de stukken onder een vochtige doek. Kneedt het andere deel gedurende enkele minuten. Rol het deeg vervolgens dun uit met een deegroller tot een rechthoek van 60 x 30 cm.
- Kwast er de helft van de zachte boter over en bestrooi gelijkmatig met de helft van de suiker en het sinaasappelrasp.
- Schuif er een met bloem bestoven mes onder om het deeg los te maken van het aanrecht.

- Vouw het deeg aan een kant in de lengte naar het midden en doe dit ook met de andere kant. De twee kanten overlappen elkaar daarbij nauwelijks in het midden.
- Druk het oppervlak van deze nieuwe en smallere rechthoek licht aan. Snijd het deeg overdwars in 16 strips van elk nog geen 4 cm. breed. Draai de strips losjes om hun eigen as zodat ze lijken op een touw en leg ze naast elkaar op een ingevet bakblik.

YUT KEE'S ROTI BABI

4 GEVULDE BROODJES

Er zijn maar weinig gasten bij Yut Kee die geen Roti Babi (Maleis voor varkensbrood) bestellen. Het is een soort hartige wentelteef, maar dan gemaakt van vers wit brood. Een heerlijke, in geklopt ei gewentelde en vervolgens gebakken dikke plak brood, gevuld met sappig varkensgehakt, gedroogde Chinese worst en krabvlees en vaak gegeten met een scheutje Worcestershire saus. Het geheim van Yut Kee's versie van Roti Babi is dat de dooiers en het wit voor het eimengsel, waarmee het brood wordt omhuld, worden gesplitst en dat er twee keer zoveel eiwit wordt gebruikt dan eigeel. Het eiwit wordt tot stijve pieken geklopt alvorens het door het losgeroerde eigeel te spatelen. Gebruik voor het recept alleen wit brood dat niet compact en taai is zoals zuurdesem brood, maar gebruik gewoon wit brood, maar dan wel met een consistentie die niet uit elkaar valt wanneer het wordt ondergedompeld in ei, maar ook weer niet zo stevig is dat het ei niet kan worden opgezogen. Vers (niet gesneden) witbrood van een goede bakker zal precies de juiste elasticiteit hebben. De keukenbrigade bij Yut Kee maakt elke ochtend vroeg grote hoeveelheden Roti Babi. Wanneer er gedurende de dag bestellingen doorkomen, warmen ze die vervolgens op in een ingevette koekenpan. Maar niets kan op tegen een vers gemaakt exemplaar.

INGREDIËNTEN

- 1 ui, medium formaat, in twee helften en in de lengte in dunne plakjes gesneden
- 1 Chinees worstje, in dunne plakjes gesneden. Dit zijn droge, niet bevroren worstjes en te vinden in de toko onder de naam Lap chong

- 200 gram magere speklapjes zonder zwoerd, met de hand grof gehakt met een scherp keukenmes
- ½ medium formaat Jicama, in dunne reepjes gesneden *(Jicama is een knol met de smaak van waterkastanje en te vinden in toko's. Eventueel te vervangen door waterkastanje in blik, neem er dan 3)*
- 75 gram krabvlees, in draadjes uiteen gerafeld, niet in stukjes. Diepvries of in blik.
- ½ theelepel gemalen witte peper
- 1 eetlepel Worcestershire saus zout naar smaak
- 4 dikke stukken vers wit brood zonder korstjes, elk ongeveer 4 cm dik
- 8 eiwitten
- 4 eigelen

BEREIDINGSWIJZE

- Verhit op hoog vuur 2 eetlepels olie in een wok of een gietijzeren koekenpan. Zodra de olie zo heet is dat hij bijna begint te roken de reepjes ui toevoegen totdat deze, onder voortdurend omscheppen, goudgeel worden (niet bruin).
- Draai het vuur lager en voeg de stukjes worst toe. Wanneer de stukjes ui glazig bruin worden, het varkensgehakt toevoegen. Voeg de peper toe en laat alles bakken totdat het varkensvlees niet meer roze is.
- Voeg de Worcestershire saus toe en laat alles nog een halve minuut doorbakken.
- Voeg de in reepjes gesneden Jicama toe en wanneer deze na 2-3 minuten begint te kleuren en zacht wordt, het krabvlees toevoegen.
- Voeg wat zout toe, en roer alles goed door om het krabvlees goed in het mengsel te verdelen. Proef en voeg zonodig zout of peper toe.
- Haal het mengsel van het vuur en zet weg tot gebruik.
- Snijd voorzichtig het brood aan één kant in en laat daarbij ongeveer 1,5 tot 2 cm van de drie randen vastzitten. Er ontstaat nu een broodzakje
- Vul elk broodzakje met een kwart van het afgekoelde varkensvlees en krabmengsel.
- Knijp de opening van elk broodzakje goed dicht zodat de vulling erin blijft.
- Sla de eiwitten in een grote, vetvrije, metalen kom totdat er stijve pieken ontstaan.
- Roer met een vork de eigelen los en

spatel er vervolgens de eiwitten door.

- Verhit een scheutje olie in een gietijzeren koekenpan (of wok of grillplaat), groot genoeg voor twee stukken brood, op middelhoog vuur.
- Doop het gevulde brood in het eimengsel en zorg ervoor dat het brood aan alle kanten is omhuld. Het eimengsel vormt een dikke laag om het brood heen. Leg het dan meteen in de hete koekenpan.
- Na ongeveer 2 minuten is de onderkant goudgeel en opgezwollen en kan het brood op de andere kant gedraaid worden. Pas op dat het vuur niet te hoog staat, want ei wordt snel bruin.
- Leg de Roti Babi op een snijplank en snijd het overdwars in twee stukken.
- Leg er naar wens plakjes komkommer en tomaat bij en sprenkel er, als je dit lekker vindt, wat Worcestershire saus overheen.

HAINANESE KIP MET RIJST

VOOR 4 PERSONEN

Volgens Nancy, de dochter van Mr. Tan, is dit een van de weinige Maleis Hainanese gerechten die nog oorspronkelijk uit Hainan komen en wel uit Wenchang, de geboorteplaats van haar vader. Deze zeer eenvoudige bereiding van kip is gebaseerd op de allerbeste ingrediënten die er zijn te vinden. Gebruik daarom een goede, liefst biologische kip en vermijd legbatterij kippen. Een van de kenmerken van dit gerecht is dat het vlees van de kip net gaar gekookt is, zodat het vlees niet taai of droog wordt maar ook niet meer rauw van binnen is. De kip, de rijst en de begeleidende sausen vormen op zich al een hele maaltijd maar u kunt er eventueel een lichte soep bij serveren van in kippenbouillon gekookte groene bladgroente zoals Pak Soy of Amsoi (te vinden in toko's) met aan de bouillon een paar stukjes gemberwortel toegevoegd. De kip wordt gegeten op kamertemperatuur

INGREDIËNTEN

- 1 kip van ongeveer 2 kg, het liefste een biologische kip
- 1 stuk gemberwortel van 5 cm.
- zout

BEREIDINGSWIJZE

- Vul een pan, die groot genoeg is om de kip in zijn geheel erin te doen, met water. Breng aan de kook.

- Was en droog de kip
- Doe een afgestreken eetlepel zout, samen met de gember, in de holte van de kip.
- Doe de kip in de pan met de borst omhoog
- Breng het water opnieuw aan de kook. Verlaag dan het vuur totdat het water net aan de kook blijft en leg het deksel op de pan.
- Draai na 20 minuten de kip op de andere kant en houd de kip nogmaals 20 minuten net aan de kook.
- Vul intussen een andere pan, of een diepe schaal waar eveneens de kip in zijn geheel in kan, met koud water.
- Verwijder na in totaal 40 minuten de kip uit de pan en bewaar de bouillon.
- Dompel de kip onder in het koude water en laat zo staan gedurende 20 minuten.
- Haal de kip uit het water en dep voorzichtig droog met keukenpapier.
- Zet weg tot gebruik en zet daarbij de kip rechtop zodat het achtergebleven water uit de holte kan druipen.

DE GEMBER SAUS

- 1 Stukje gember van 5 centimeter
- 2 lente uitjes, alleen het witte gedeelte gebruiken wat van de niet ontvette kippenbouillon zout
- ¼ theelepel sesam olie

BEREIDINGSWIJZE

- Schil de gember en pureer de gember samen met de uitjes. Dat kan in een vijzel, een blender of keukenmachine. Er ontstaat een grove puree.
- Doe de puree over in een kom en roer er een eetlepel van de kippenbouillon door, het liefst met nog wat kippenvet erin.
- Voeg zout naar smaak toe en eventueel nog een paar druppels sesam olie

DE HETE PEPER SAUS

Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 2 kleine verse rode pepers, zonder pitjes
- 2 grote rode pepers, milder van smaak, eveneens zonder pitjes
- 1 stukje gember van 2,5 cm
- Wat van de ontvette kippenbouillon sap van 2 kalamansi's limoentjes of van een ½ limoen
- zout

BEREIDINGSWIJZE

- Schil de gember en pureer (in een vijzel, blender of keukenmachine) de gember samen met de knoflook en de pepertjes. ►



Boter kaya toast: Op Arundel wordt de middagthee geserveerd. Toast, boter en marmelade mogen daarbij niet ontbreken.



Sinaasappelbroodjes: Het water loopt je in de mond bij de geur van de verse broodjes en de geraspte sinaasappelschil waarmee ze worden bestrooid.

VERVOLG HAINANESE KIP

- ▶ Doe de “grove” puree over in een kommetje en roer er een eetlepel van de kippenbouillon door, het liefst met nog wat kippenvet erin.
- ▶ Voeg de sap van de kalamansi's of limoen toe.
- ▶ Voeg zout toe, proef en voeg zondig nog wat zout of limoensap toe. De saus moet heet zijn en rins van smaak, maar niet te zuur. Het is de bedoeling dat de saus de rijke smaak van de kip en de rijst in balans brengt.

DE RIJST

- 2 roze (langwerpige) sjalotjes
- 2 knoflookteentjes
- 500 gram rijst
- ontvette kippenbouillon (zoveel dat wanneer u een middelvinger op de rijst zet, de bouillon tot het eerste vingerkootje komt. Dit is verreweg de makkelijkste manier om de juiste hoeveelheid vloeistof die nodig is voor welke hoeveelheid rijst dan ook af te meten, in welke maat pan dan ook.)
- ketjap saus (de zoete versie, bv. Van het merk Dragon Fly, te vinden in toko's, maar Conimex kan ook)
- indien voorhanden, 1 pandan blad (ook te vinden in de toko), in een knoop gelegd.

BEREIDINGSWIJZE

- ▶ Hak sjalot en knoflook fijn en rooster ze in een droge wok of koekenpan totdat ze net beginnen te kleuren.
- ▶ Haal ze uit de pan en doe ze in een rijststomer, samen met de gewassen rijst, kippenbouillon, een snufje zout, een scheutje ketjapsaus en het geknoopte pandan blad.
- ▶ Zet de rijststomer aan en kook de rijst zoals te doen gebruikelijk

SERVEREN

- ½ komkommer, geschild en in dunne plakjes gesneden
 - 1 lente uitje, het witte en groene gedeelte in de lengte in dunne slierten gesneden
 - een paar blaadjes koriander
- ▶ Leg de komkommerschijfjes in één laag op een schaal
 - ▶ Snijd de kip: poten en dijen worden elk met een scherpe hakbijltje door midden gehakt. Het borstvlees wordt voorzichtig van het bot gehaald en in 4 cm.dikke stukken gesneden.
 - ▶ Leg de stukken kip bovenop het laagje komkommer.
 - ▶ Meng de stukjes lente ui en blaadjes koriander licht met de vingertoppen en leg ze bovenop de stukjes kip.
 - ▶ Serveer de kip met de twee sauzen, de rijst en wat van de verwarmde overgebleven bouillon waaraan eventueel wat groene groenten zoals Paksoi of Amsoi toegevoegd is.

