Nieuwsbrief - maart 2025

Voorwoord

Op 25 januari jl. vond in Rotterdam de Algemene Ledenvergadering plaats. Een tiental leden wist de creatieve broedplaats te vinden alwaar Chef-kok Izu die middag een kookworkshop Maleisisch koken verzorgde voor leden en geïnteresseerden. Ons eerste evenement in 2025 was een heerlijk succes. Bestuurslid Hedwig schrijft er over in deze nieuwsbrief en ook de recepten delen we. Daarnaast namen we afscheid van bestuurslid Iris van Wijhe die dit jaar zal terugtreden. We danken Iris voor haar inzet gedurende de 8,5 jaar en enthousiasme waarmee ze vele culturele evenementen heeft georganiseerd. We zijn dus op zoek naar een nieuwe secretaris voor het bestuur. Meld u zich vooral mocht u interesse hebben.
In deze nieuwsbrief leest u over een aantal nieuwe publicaties die een interessant licht werpen op een historisch en hedendaags Maleisië. Naast het nieuwe in het Nederlands verschenen kookboek van *London-based* Chef-kok Norman Musa, leest u over de avonturen van de Indische Klausine Klobben die in 1897 in haar eentje een rondreis door Maleisië maakte. Tijdens de VNM Talks op 11 april op de Maleisische ambassade in Den Haag vertelt de samensteller meer over de publicatie, naast nog 2 andere sprekers. In dit nummer alvast een inkijkje. Daarnaast vroegen we Ambassadeur Jaap Werner om voor onze leden een reflectie te geven op de actualiteit vanuit Maleisië.

Aanwezige leden tijdens de ALV op 25 januari 2025

Rest mij u alvast uit te nodigen voor het 4e lustrum van de vereniging op 18 november in Den Haag. We zullen die avond een Maleisisch diner organiseren voor alle leden. We hebben een bijzondere lezing gepland staan. Ik raad u aan deze dag vast in uw agenda te zetten.

Met vriendschappelijke groet,
Hans van de Bunte (voorzitter)

Een droom die uitkomt op het Rainforest World Music Festival

Afgelopen zomer stond ik voor het eerst op het Rainforest World Music Festival (RFWM) in de Sarawak Cultural Village, op een halfuurtje rijden van Kuching. *A dream came true!* Al jaren wist ik het zeker: op een dag gaan we met Salammusik op RFWM optreden!

Salammusik, de band van mijn man die ik met trots manage, komt uit Maleisië. Hun muziek is een unieke mix van traditionele klanken en moderne beats. Met meerdere muziekprijzen op hun naam, betekenisvolle lyrics en een aanstekelijke sound zijn ze simpelweg fantastisch. Kijk zelf maar: www.youtube.com/salammusik.
Het pad naar RFWM was lang en vol uitdagingen. Jarenlang probeerden we de band onder de aandacht te brengen, maar het lukte steeds nét niet. Tot ik besloot: *dit jaar stuur ik geen mail meer*. En toen gebeurde het onverwachte—de nieuwe organisatie klopte uit zichzelf bij ons aan! Het moest zo zijn; de tijd was rijp. En daar stonden ze: Salammusik, als *headliner* op de zaterdagavond. Beter hadden we het niet kunnen dromen.

Het Rainforest World Music Festival bestaat al 27 jaar en is uitgegroeid tot een van de meest iconische wereld muziek festivals van Maleisië. Wat ooit begon in 1998 als een kleinschalig evenement met een handvol artiesten in een regenwoud, trekt nu duizenden bezoekers van over de hele wereld. Zoals de naam al doet vermoeden, verwelkomt het Rainforest World Music Festival artiesten die wereldmuziek spelen. Wereldmuziek omvat een breed scala aan stijlen en tradities uit verschillende culturen over de hele wereld. Het is muziek die geworteld is in lokale tradities en die unieke instrumenten, ritmes en verhalen samenbrengt. Het festival is een viering van diversiteit en verbindt mensen door de universele taal van muziek, maar bied ook vele workshops en unieke ontmoetingen.

Van legendarische acts als Huun-Huur-Tu uit Tuva (Mongolië) met hun keelzang tot lokale talenten uit Kuching zoals Alena Murang, het festival ademt diversiteit. En dit jaar stond Salammusik daar gewoon tussen, in het hart van Sarawak.

Een extra verrassing? Malaysia Airlines, de hoofdsponsor, regelde ook mijn vlucht vanuit Amsterdam. Als manager word ik niet altijd ingevlogen, dus dit voelde als een kadootje. Om mijn dankbaarheid te tonen, bood ik aan een Ecstatic Dance-workshop te geven. Het is een vrije dansvorm zonder passen, schoenen of drank. Met een veilige sfeer, een goede warming-up en de juiste muziek kun je mensen in extase laten dansen. De organisatie was enthousiast en gaf me zelfs de kans om twee dagen workshops te geven én een lezing over *international exposure* voor bands. Het was prachtig om dit te ervaren en te delen.

Het delen van mijn ervaring en kennis in muziek-management en internationale tours is iets wat ik met veel plezier doe. Ik heb inmiddels vele internationale tours georganiseerd, waaronder die van Zee Avi, de eerste Maleisische artiest die doorbrak in Amerika. Ze stond onder contract bij het muzieklabel van Jack Johnson, toevallig een van mijn favoriete artiesten! Daarnaast organiseer ik tours in Azië en Europa voor Salammusik. Zo traden ze op bij onder andere de Zwarte Cross en Solar Weekend in Nederland, maar ook tijdens de Grand Prix Formule 1 in Singapore, naast grootheden als Marshmello, Green Day en TLC.
Ook Nederlandse artiesten, zoals Nick & Simon, heb ik ondersteund bij de productie en tour door Maleisië van hun TV-programma *The Dream*. Hier kun je een stukje van het programma zien, in onze achtertuin met Nick & Simon die een liedje van en voor Zee Avi zingen:
www.youtube.com/watch?v=PMLYl56N0tg

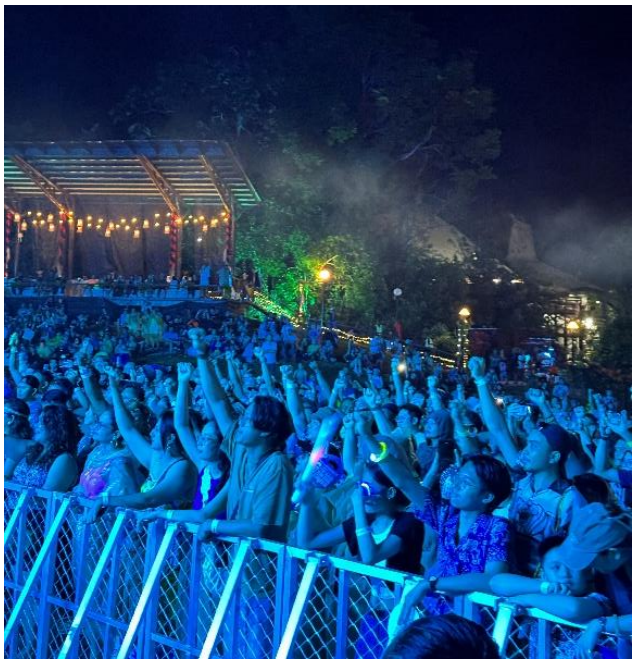
Maar het absolute hoogtepunt? Het optreden van Salammusik. Het dak ging eraf! Het publiek ging

helemaal op in de muziek, en de energie op het podium was magisch. Het geluid klopte, de vibe was perfect, en het was een avond om nooit te vergeten.

De drie festivaldagen waren als een droom: slenteren door het culturele dorp, workshops volgen, nieuwe mensen ontmoeten en connecties leggen. Zo spraken we iemand uit Frankrijk die bands plaatst op het Wonderfruit Festival in Thailand. Nu we het Rainforest World Music Festival van onze lijst kunnen afstrepen, heeft dit festival zijn plek ingenomen.

En ik weet het zeker: *op een dag gaan we daar met Salammusik optreden!*

Iris van Wijhe



Beste Maleisiërs in Nederland en Nederlanders die iets met Maleisië hebben,

Ik hoop dat jullie het nieuwe jaar 2025 goed zijn begonnen. Terugkijkend op het afgelopen jaar was er veel beroering op het wereldtoneel. De oorlogen in het Midden-Oosten en in Oost-Europa bleven onze aandacht vasthouden, terwijl de oorlogsellende en het lijden van onschuldige burgers alleen maar toenam.

In 2025 werd de wereld wakker in een storm, die is overgegaan in een wervelwind, die nog wel even zal aanhouden. De nieuwe Amerikaanse president keert vaste zekerheden resoluut op de kop, stelt nieuwe 'oplossingen' voor de crises in o.m. Gaza en Oekraïne voor en laat Europa voorlopig in vertwijfeling aan de zijlijn staan. Ook in Azië wordt de geopolitieke herijking gevoeld.

Gelukkig lijkt Maleisië inmiddels een gunstige economische ontwikkeling door te maken met een sterkere munt en inkomende investeringen, ook uit Nederland. De regering Anwar Ibrahim consolideerde haar positie in het tweede bestuursjaar, zonder al te veel politieke tegenstand. Er kwamen ook beleidsimpulsen over duurzaamheid en klimaatverandering, waarbij ook Nederland behulpzaam kan zijn.

Onze relatie vaart wel bij economische groei, politieke stabiliteit en gezonde ambitie.
Daar komt nog bij dat in 2025 Maleisië het voorzitterschap gaat bekleden van de ASEAN, het verband van tien zuidoost Aziatische landen, onder het motto: ‘inclusiviteit en duurzaamheid’. Nederland heeft inmiddels de status van ‘ontwikkelingspartner van ASEAN’ bereikt, waardoor we hopelijk wat makkelijker een regionale economische agenda kunnen uitrollen. We gaan het zien.

Wij, als Ambassade in Kuala Lumpur, proberen ons aandeel te leveren aan goede relaties tussen beide landen en regio’s, zoals via politieke en ambtelijke contacten, culturele uitwisseling en natuurlijk economische samenwerking. Dat doet de Maleisische ambassade in Den Haag ook van haar kant.
Maar we kunnen allemaal op onze eigen manier bijdragen, zoals de op Nederland gerichte verenigingen in Maleisië, en jullie, als op Maleisië gerichte vereniging in Nederland. ‘It takes two to tango.’ Niet alleen omdat dergelijke activiteiten en

contacten bijdragen aan wederzijds respect, herkenning en waardering, maar ook omdat in politiek diffuse tijden de people-to-people contacten er des te meer toe doen. Hoe sterker het vlechtwerk, hoe beter bestand tegen slijtage door factoren van buiten. En daar kunnen we aan beide zijden van de planeet het nodige in betekenen.

Laten we van 2025 een zo mooi mogelijk jaar maken.

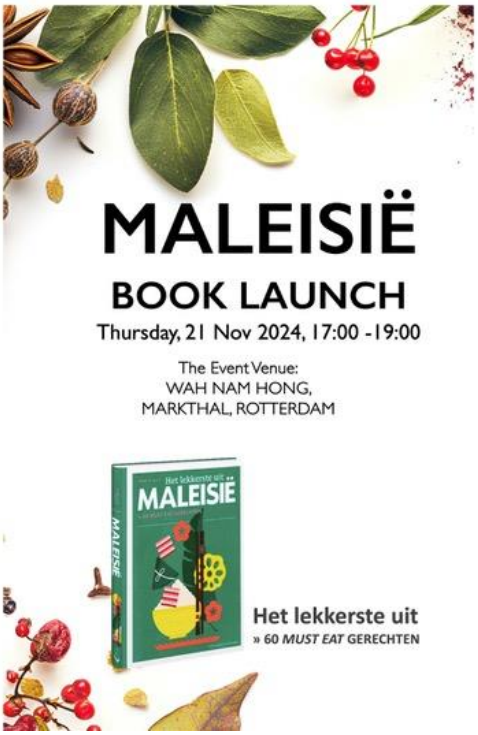
Jaap Werner, Ambassadeur (Kuala Lumpur)

Ambassadeur Jaap Werner en partner Soraya met uw voorzitter tijdens de viering van Koningsdag 2024 in Kuala Lumpur.

Het Lekkerste uit Maleisië

De Maleisische keuken is een unieke mix van Chinese, Indiase en Maleise smaken gecombineerd met invloeden uit het Britse, Nederlandse en Portugese koloniale verleden. Het is dan ook geen wonder dat er zo'n enorme variatie aan gerechten is in Maleisië. Denk aan luchtige roti canai met curry dip, groene pandan pannenkoekjes gevuld met kokos, geurige nasi lemak en pittige, aromatische Penang laksa- allemaal zijn ze even lekker!

Toen ik een uitnodiging kreeg voor de lancering van het nieuwe boek van Chef Norman Musa, hoefde ik dan ook geen twee keer na te denken. Norman, geboren op Penang – hét foodie-paradijs van Maleisië – vertrok naar het Verenigd Koninkrijk om te studeren. Na een aantal jaar verruilde hij zijn technische loopbaan voor een carrière als chef. Hij opende restaurants in Engeland, Nederland en Maleisië, verscheen als Master Chef op de BBC en schreef meerdere boeken. Inmiddels is hij een van de beroemdste chefs van Maleisië en wordt hij door CNN "*one of Malaysia's most famous exports*" genoemd.
Op 21 november bezochten Hans, Iris en ik de boeklancering van Normans nieuwste boek "*Het lekkerste uit Maleisië: 60 Must Eat Gerechten*".
We werden hartelijk verwelkomd door Norman en voorgesteld aan de chefs die voor de ons gerechten uit zijn nieuwe boek kookten. Onder de gasten waren veel leden van onze zustervereniging MA-NL, wat zorgde voor een gezellige en levendige sfeer.
Gezeten aan lange tafels kregen we een proeverij voorgeschoteld van traditionele gerechten met een twist zoals loempia met een vulling van knapperige daikon en wortel, gegrilde kip uit Kelantan die ook prima op een zomerse avond op de BBQ kan, Hokkien-noedels met garnalen, en ook fusion gerechten zoals de frisse salade van boerenkool met tonijn, kokos en zwarte peper. Alles smaakte even verrukkelijk!



Na het eten was het tijd voor de boeklancering. Vol trots presenteerde Norman zijn schitterende boek vol kleurrijke plaatjes en heerlijke gerechten. Er werden foto's gemaakt en speeches gehouden. We heften het glas en proostten op Norman en zijn succesvolle carrière als kok en auteur. Ook was er gelegenheid om het boek te kopen, en dat heb ik natuurlijk gelijk gedaan.

Het schrijven van dit artikel duurde langer dan gepland, simpelweg omdat ik tijdens het *fact checken* telkens zin kreeg in Maleisisch eten. Ik pakte Normans kookboek erbij en dook de keuken in!

Wil jij binnenkort ook een lekker Maleisisch gerecht op tafel zetten? Speciaal voor deze editie van de nieuwsbrief deelt Chef Norman alvast een verrukkelijk recept dat ideaal is voor deze koude dagen: *Kari Udang & Tomato*, een romige curry met garnalen en tomaten, op smaak gebracht met een kruidige specerijen en kokosmelk (zie achterin de Nieuwsbrief). Binnen een uur zet je dit verwarmende gerecht op tafel dat je zo naar het vissersdorpje in de buurt van Butterworth transporteert waar Norman eens per maand met zijn ouders naar toe ging om verse vis te kopen.

Selamat Makan!

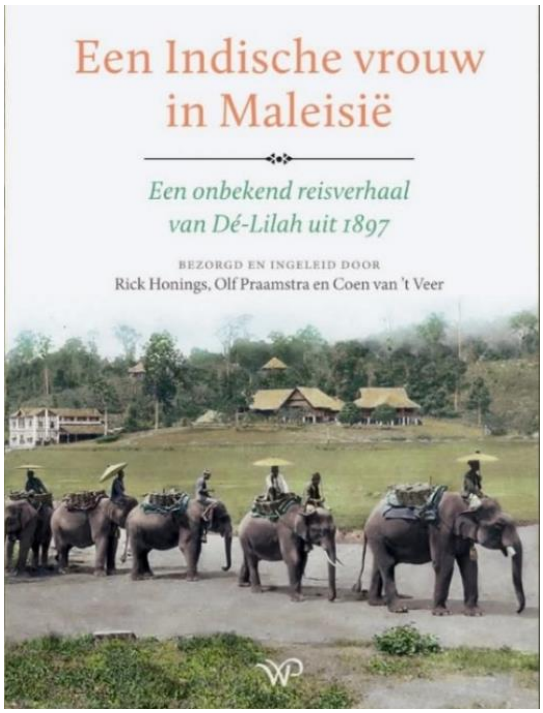
Hedwig Rovers

Wil je *"Het lekkerste uit Maleisië: 60 Must Eat Gerechten"* kopen? Dat kan zowel online als bij de meeste grote boekhandels zoals Paagman (Den Haag), Donner (Rotterdam), Athenaeum en Scheltema (Amsterdam) en Broese (Utrecht).

Een Indo-Europese vrouw in Maleisië. Een onbekend reisverslag van Dé-Lilah uit 1897.

In 1899 publiceerde de Nederlands-Indische schrijfster Dé-Lilah (pseudoniem van Lucy Johnston-van Renesse, 1862-1906) *Mevrouw Klausine Klobben op Java*, een fascinerend reisverslag waarin zij, enigszins gefictionaliseerd, haar vijf maanden durende reis over Java beschreef. Minder bekend is dat Dé-Lilah hierna nog een tweede reisverslag schreef: Mevrouw Klausine Klobben aan de overkant, dat nooit in druk verscheen. Het boek heeft een nieuwe titel en ondertitel gekregen: *Een Indische vrouw in Maleisië. Een onbekend reisverslag van Dé-Lilah uit 1897*.

In dit manuscript doet Dé-Lilah verslag van een reis in 1897 langs de westkust van het huidige Maleisië. Het is een uniek verhaal van een Indo-Europese vrouw die alleen reist door een soms onherbergzaam gebied – uniek omdat het een hybride en kritische kijk biedt op het Nederlandse en Engelse kolonialisme. Daarnaast maken de vlotte stijl en de vele avonturen het tot een meeslepend reisverslag. Dankzij de vele foto's bewaard in de Aziatische Bibliotheek van het KITLV in Leiden, waarvan een ruime selectie in het boek is opgenomen, krijgt de lezer een beeld van de plaatsen die ze bezoekt, haar vervoermiddel en de mensen die ze ontmoet.



VNM Talks: perspectives on Malaysia

Op 11 april wordt het verhaal van Klausine Klobben in Maleisië ingeleid door Prof. dr. Rick Honings van de Universiteit Leiden tijdens de VNM Talks op de Maleisische Ambassade in Den Haag.

In dezelfde dagen van haar reis legden drie Duitse fotografen voor het eerst het Maleisische landschap vast. Als kers op de taart worden op 11 april ruim 40 foto's van de Maleisiër C.J. Kleingrothe getoond en wordt hun esthetiek toegelicht door Dr. Coen van 't Veer van de Universiteit Leiden.

Nieuwe bestuursleden gezocht

Ben jij gepassioneerd door de Nederlandse en Maleisische culturen? Heb je een sterke interesse in het bevorderen van culturele uitwisselingen en het versterken van de banden tussen Nederland en Maleisië? Dan is dit jouw kans om een actieve rol te spelen in de Vereniging Nederland-Maleisië (VNM)! Onze bestuurslid Iris verlaat dit jaar na vele jaren zich te hebben ingezet het bestuur. Wij zijn op zoek naar twee enthousiaste en gemotiveerde personen die het stokje van haar willen overnemen. Als bestuurslid speel je een cruciale rol in het ontwikkelen en uitvoeren van onze activiteiten. Je werkt nauw samen met de andere bestuursleden Hans (vz.) en Hedwig (pen.) en draagt bij aan de besluitvorming binnen de vereniging. Jouw creatieve ideeën en inzet zijn van onschatbare waarde om ons jaarprogramma gezamenlijk te verwezenlijken.
Ben je geïnteresseerd om ons te komen versterken? Laat het weten en schrijf ons een korte introductie over jezelf. Je kunt deze sturen aan het secretariaat van de vereniging: *secretaris@nederland-maleisie.nl*

JOM MAKAN! Een Maleisische kookervaring met Chef Izu.

Op zaterdag 25 januari organiseerde VNM een kookworkshop in restaurant Jom Bungkus-la. Samen met een vriendin rij ik naar Rotterdam, waar we de auto parkeren op een plek die wel iets weg heeft van een verlaten industrieterrein. Volgens de app zijn we toch echt op de juiste locatie, maar het duurt even voordat we de ingang vinden. Chef Izu begroet ons met een brede glimlach en leidt ons naar de bar, waar we een drankje bestellen en wachten op de rest van de groep.

De workshopruimte is ingericht met drie chefstafels, elk voorzien van drie gaspitten—één per deelnemer. Op tafel ligt het kookgerei al klaar, en onder de tafels staan de pannen die we zullen gebruiken voor de verschillende gerechten. Chef Izu legt uit dat we beginnen met kuih ketayap: groene pandanpannenkoekjes gevuld met zoete kokos. Volgens het recept starten we met het roosteren van de kokos op laag vuur, zodat de smaak goed vrijkomt en daarna voegen we gula melaka en een beetje water toe. "Hou het vuur laag, anders brandt de kokos aan," drukt Chef Izu ons op het hart.

Ik hou van lekker eten, maar geduldig koken? Niet mijn sterkste kant. Dus draai ik eigenwijs het vuur op de hoogste stand, in de overtuiging dat als ik maar continu blijf roeren, alles goed komt en ik snel door kan naar de volgende stap. Maar net op dat moment raak ik afgeleid door Jamie's dochtertje Evy, die vrolijk tegen me begint te kletsen. Voor ik het weet, ruik ik een brandlucht. "Het gaat te hard!" roept Eva naast me. De kokos lijkt nog oké, maar als ik een beetje proef, is het onmiskenbaar: bitter. Ik begin opnieuw—dit keer op laag vuur en met mijn volle aandacht erbij. Het gaat een stuk beter. Na drie minuten voeg ik de gula melaka, een geknoopt pandanblad en het water toe en roer tot het vocht bijna helemaal is opgenomen. Een lepeltje van het zoete mengsel verdwijnt in mijn mond. Mmmm... heerlijk!

Chef kok Izuddin Jamalulail van restaurant JOM BUNGKUS LAH

Dan is het tijd voor de pannenkoekjes. Het beslag is al voorbereid, dus het enige wat we hoeven te doen, is het in de pan gieten en voorzichtig over de bodem laten uitvloeien. Klinkt makkelijk, maar blijkt lastiger dan gedacht. Toch lukt het me uiteindelijk om een acceptabel pannenkoekje te bakken. Vervolgens laat Chef Izu zien hoe we de vulling moeten oprollen. Dit moet zorgvuldig gebeuren, anders valt alles eruit. Wonder boven wonder slaag ik erin een keurig rolletje te maken—en het smaakt ook nog eens geweldig!
Na het zoete begin is het tijd voor iets hartigs: kip rendang. Geleerd van het eerdere kokos debakel, draai ik het vlammetje zo laag mogelijk. Eerst fruit ik de ingrediënten voor de saus met wat olie. Daarna is het wachten op wat Chef Izu de "oil break" noemt. Het gaat super langzaam, dus loop ik wat rond en maak foto's.

Ik werp een blik in Iris' pannetje—haar saus ziet er compleet anders uit dan die van mij, veel lichter. Bij Jessica is hij weer anders. En dat terwijl we toch allemaal hetzelfde recept volgen! Chef Izu loopt

langs de tafels met een bakje specerijen en deelt kaneelstokjes, kardemompeulen en steranijs uit. De geur van oosterse kruiden vult de ruimte. Het water loopt me in de mond. Snel ga ik terug naar mijn eigen tafeltje. De saus is klaar, tijd om de kip toe te voegen. Ik bak hem even aan en daarna gaat de kokosmelk erbij. Bij Iris' tafel zie ik Chef Izu lange bladeren in reepjes knippen. Tumeric bladeren, vertelt hij, die hij helemaal uit Maleisië heeft laten overkomen. Ze geven een frisse smaak aan het gerecht, net als de limoenblaadjes die we op het einde toevoegen.

De rendang pruttelt nog even door. Na een kwartiertje kunnen we aan tafel. Daar staan al bordjes klaar met rijst, pinda's, gefrituurde ansjovisjes, een eitje, komkommer en huisgemaakte sambal—de traditionele combinatie bij nasi lemak. Later die avond is het jaarlijkse VNM-diner, dus ik besluit maar een klein beetje van mijn eigen creatie te proeven. Ik neem een hap en... wauw! Dit is écht traditioneel Maleisisch. Ik schep nog een keer op, en nog een keer. Ik kan het niet laten. Dit eten is té lekker! Tja, minder eten tijdens het diner dan maar. Althans, dat dacht ik. Want ook het eten daar was SEDAAAAAP!
Selamat makan!

Hedwig Rovers

Wil je ook Maleisisch leren koken of gewoon genieten van heerlijk eten? Neem contact op met Chef Izu via Restaurant Jom Bungkus La Keilestraat 7A, Rotterdam
https://www.instagram.com/jombungkuslah/

Maleisische film TEGKANG te zien in Nederland via Netflix

Sinds 28 februari is de bekroonde Sarawakiaanse film Tegkang te zien op Netflix.

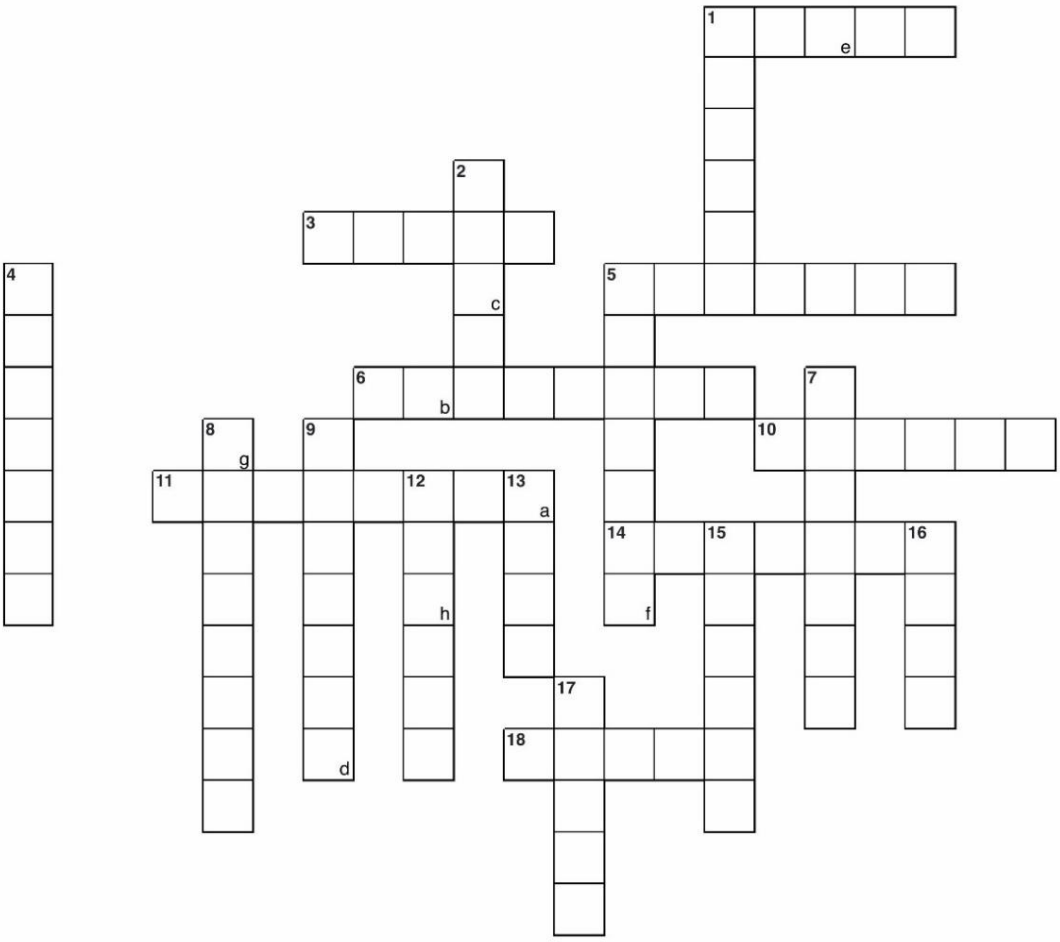
'Tegkang', het Kelabit-woord voor regenboog, gaat over fotograaf Hanafi die op zoek naar inspiratie en overmant door stres besluit een pauze te nemen in de hooglanden van Bario, Sarawak (Maleisisch Borneo). Hij ontmoet Rinai, die in Bario geboren en getogen is enhem aan de hand neemt om het dorp te leren kennen. Ze groeien naar elkaar toe en komen achter een lokaal geheim dat Rinai's leven voor altijd zal veranderen.

Tegkang speelt zich af in de pittoreske hooglanden van Bario, Sarawak, en verweeft thema's als onafhankelijkheid, nieuwsgierigheid, geheimen, familie, liefde en handicap in een emotioneel verhaal. De film biedt een authentiek kijkje in het rijke culturele tradities van de Kelabit-gemeenschap. De film ontving positieve recensies, waarbij het publiek het verhaal, de culturele diepgang en de verbluffende cinematografie prees die de essentie van Sarawak prachtig weergeeft.

Kruiswoordpuzzel

Horizontaal
1 Park **3** Zwart wit zoogdier **5** Stoofvlees **6** Tweeling toren **10** Verboden vrucht **11** Nationale bloem **14** Sultan **18** Eten

Verticaal
1 Eiland **2** Zelfverdedigingssport **4** Plein **5** Munteenheid **7** Hoofdstad van Sarawak **8** Hoogste berg op Sabah **9** Luchtvaartmaatschappij **12** Ijzig toetje **13** Traditioneel snaarinstrument uit Sarawak **15** Langste rivier **16** Tropisch karstgebied **17** Verftechniek op textiel



Oplossing

a	b	c	d	e	d	f	e	d	g	d	h

Over de VNM

De Vereniging Nederland-Maleisië (VNM) is een plek waar mensen met heel verschillende achtergronden elkaar treffen op basis van een gedeelde interesse in Maleisië. De vereniging fungeert als platform waar uitwisseling van kennis over Maleisië plaatsvindt. Zij heeft tot doel een bijdrage te leveren aan het bevorderen ‘van begrip van en kennis over Maleisië om daardoor bij te dragen aan vriendschappelijke betrekkingen tussen de Nederlandse en Maleisische bevolking’.

Meer informatie: www.nederland-maleisie.nl

Recepten van Norman Musa.

KARI UDANG & TOMATO (Garnalen- & tomatencurry)
» VOOR 2 PERSONEN
» BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN

Butterworth ligt vlak bij de kust en dus is er veel vis en ander lekkers uit de zee te vinden. Eens per maand gingen mijn ouders met mij naar een vissersdorpje waar we dan de allerbeste verse vis en zeevruchten rechtstreeks van de vissers kochten. We moesten dan wel veel tegelijk kopen. Mijn ouders regelden dat slim: ze deelden de vis (en dus de kosten) met onze buren. De vis en zeevruchten waren supervers. Mijn moeder zei altijd dat ze 'zo groen als de oceaan' waren. *(UIT: Het lekkerste uit Maleisië: 60 Must Eat Gerechten)*

Ingrediënten

3 middelgrote tomaten, gehalveerd
1 eetl. plantaardige olie, plus 1 eetl. voor de curry
1 takje kerrieblaadjes, alleen de blaadjes
1 kaneelstokje van 5 cm
1 steranijs
400 g verse, grote garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd
200 ml kokosmelk
½ rode chilipeper, in dunne ringetjes, om te garneren

Voor het specerijenmengsel
3 eetl. Serbuk Rempah Kari (specerijenmix), gemengd met 200 ml water
1 theel. gemalen kurkuma
1 theel. suiker
1 theel. fijn zeezout
1 eetl. tamarindeconcentraat
Voor de pasta
1 banaansjalot, grof gehakt
3 tenen knoflook, grof gehakt
2½ cm verse gember, grof gehakt
Voor de garnering
½ rode chilipeper, in dunne ringetjes gesneden

Bereiding
Pureer de ingrediënten voor de pasta met de staafmixer tot een gladde massa. Schep de pasta in een kleine kom en zet even apart. Verhit 1 eetlepel olie in een middelgrote pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Bak de tomaten circa 2-3 minuten tot ze licht geblakerd en een beetje geslonken zijn. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord. Gebruik dezelfde pan en voeg de overgebleven olie toe. Voeg de pasta, kerrieblaadjes, kaneel en steranijs toe en bak dit 3 minuten tot het lekker ruikt.

Voeg het specerijenmengsel toe en bak 2-3 minuten. Voeg de garnalen toe en meng ze voorzichtig door de specerijenpasta zodat ze goed bedekt zijn. Giet de kokosmelk en 300 ml water erbij en roer alles goed door elkaar. Breng aan de kook en zet het vuur uit. Doe de curry in kommen en garneer met de rode peper.
Serveer met jasmijnrijst.
Om te voorkomen dat de garnalen krimpen tijdens de bereiding, laat ik de staarten eraan.

SERBUK REMPAH KARI (Specerijenmix)
» BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

Dit is mijn eigen specerijenmix, een basismengsel dat geschikt is voor elke soort curry. Voor sommige gerechten voeg ik er nog wat specerijen aan toe om een bepaalde smaak te benadrukken, zoals extra venkelzaad voor een viscurry. De onderstaande hoeveelheden zijn goed voor circa 6 eetlepels specerijenmix. Bewaar de mix in een luchtdicht afgesloten potje of bakje. (UIT: *Het lekkerste uit Maleisië: 60 Must Eat Gerechten*)

Ingrediënten

2 eetl. korianderzaad
2 theel. komijnzaad
2 theel. venkelzaad
1 kaneelstokje van 5 cm, in kleine stukjes gebroken
8 gedroogde chilipepers, in kleine stukjes gesneden
1 steranijs
2 kruidnagels
2 kardemompeulen
1 theel. zwarte peperkorrels
½ theel. fenegriekzaad
1 theel. gemalen kurkuma

Bereiding
Verhit een kleine, droge koekenpan op laag vuur en rooster alle ingrediënten behalve de kurkuma 3 minuten, terwijl je constant roert, tot ze een nootachtig en aards aroma vrijgeven. Zet het vuur uit en roer de kurkuma erdoor. Laat de ingrediënten afkoelen en maal ze tot poeder met een kruidenmolen. Zeef het gemalen mengsel door een fijne zeef en bewaar het in een luchtdicht afgesloten potje of bakje. Het blijft maximaal 1 maand vers.

Maak van deze specerijenmix altijd een flinke portie voor in je keukenkast. Zo heb je altijd wat bij de hand wanneer je het nodig hebt!

Met dank aan Norman Musa voor het delen van beide recepten voor de leden van de VNM