

Indonesische keuken PDF

Wouter F.P.H. Rademakers



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Wouter F.P.H. Rademakers

ISBN-10: 9789492500663

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 3659 KB

OMSCHRIJVING

900 'blauwe hap' recepten uit de kombuis van de Koninklijke Marine Na de soevereiniteitsoverdracht van Indonesië keerden tienduizenden militairen terug naar Nederland, die tijdens hun dienstdienst in Indonesië heel wat lekkere gerechten hadden leren kennen. Bij de terugkerende militairen waren uiteraard ook Indonesische-Nederlanders personeelsleden van de Koninklijke Marine (KM). En zij werden bij de KM "blauwe jongens" genoemd vanwege hun huidskleur. Overigens was dit niet denigrerend bedoeld. Hun specialiteiten uit de Indonesische keuken werd daarom in de KM volksmond "blauwe hap" genoemd. Heden ten dage wordt deze term nog steeds gebruikt. Bij de KM wordt al sinds tientallen jaren op woensdag de befaamde Indonesische rijsttafel gereserveerd. Een traditie die nog steeds wordt voortgezet. Voor Selamat Makan verzamelde Wouter Rademakers ruim 900 kenmerkende 'blauwe hap' recepten, velen bekend en geroemd door de liefhebbers van de Indonesische keuken. Een schitterend en compleet basisboek, van Nasi tot complete rijsttafel, onmisbaar voor iedere liefhebber! Auteursinfo Wouter Rademakers diende decennia lang bij de Koninklijke Marine en was lange tijd in Indonesië gestationeerd. Heeft een grote voorliefde voor de Indonesische keuken en Selamat Makan is het resultaat van 35 jaar verzamelen en uitproberen van recepten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Atjar ketimoen, ofwel Indonesische komkommer, is mijn favoriete bijgerecht uit de Indonesische keuken. Een frisse tegenhanger bij een pittige maaltijd.

De Indonesische keuken (in Nederland ook de Indische keuken) is zeer divers. Indonesië kent een verscheidenheid aan volkeren verspreid over zo'n 16000 eilanden ...

De Indische keuken is een samensmelting van de Indonesische en Chinees-Indonesische keuken met de Europese keuken, die begon ten tijde van Nederlands-Indië.

INDONESISCHE KEUKEN

[Lees verder...](#)