

De smaak van Java in de Jordaan

Door: Johannes van Dam

Indonesisch eten is in en behalve nieuwe restaurants komen er ook steeds meer afhaalwinkels. De meeste presenteren een aardig gemiddeld soort eten, of net iets erboven of eronder, maar soms is er één die er uitspringt, omdat alles zelf wordt gemaakt en je de plaats van herkomst erin blijft proeven. Soelawesi, Sumatra, Bali, Java – het maakt allemaal heel veel uit, maar meestal is het alsof alles op een hoop is gegooid. Het kan ook anders.

Terang Boelan (Maneschijn) heeft al een aardige reputatie opgebouwd. Zelf gebruiken ze al leuze 'De echte Indonesische keuken in Amsterdam'- al is het hier duidelijk Javaans, maar dan wel met invloeden uit bijvoorbeeld Manado, wat Noord-Soelawesi (Celebes) is en weer zijn eigen karakteristieken heeft.



Terang Boelan, inderdaad één van de beste afhaaladressen van de stad.

Als je binnenkomt, zie je naast de vitrine een groot fornuis, waar gigantische pannen op staan te pruttelen en een geur verspreiden die je meteen al doet watertanden. Achterin is nog meer keuken en het ziet er overal spic en span uit. De lijst is ruim, maar niet te gek: vier kippgerechten, vier vleesgerechten, twee visgerechten, wat ei/kippgerechten, acht groentegerechten en een soto (soep), alles per gewicht te koop.

De gein zit hem hier in de 'plate' gerechten, gewone bami, nasi goreng of witte rijst voor € 7.50, of speciaal voor € 9,- ; steeds met een vlees-, kip- en groentegerecht en sambal goreng telor (ei) erbij, en bij de speciaal met nog twee stokjes saté. De krengsengan tahoe-tempé is uitzonderlijk, de gado gado erg goed, de sajoers (lodeh en toemis) goed en de kipsaté, met zijn niet te pinda-achtige saus, is uitstekend. Alleen de saté kambing, á la carte toegevoegd is wat hard en de saus wat non-descript. Heel bijzonder is de schijf aubergine met daarop ei: poki-poki, een perfecte snack.

Dan zijn er ook rijsttafels, de Ketjil, met één van elk van de drie keuzes (vlees, kip en groente), plus een stokje saté, ei en gado gado. En dan is er nog de rijsttafel Terang Boelan, waarbij je van elk van de drie twee mag kiezen, met twee stokjes saté en ook nog krengsengan tahoe-tempé extra.

Dat laatste doen we dus. Alles komt keurig in een eigen bakje, eventueel gecompartmenteerd, met voldoende eten voor twee man. Alles heeft een eigen smaak, niet te vergelijken met waar dan ook – en dat dan nog heel lekker. Java, dat is zoet, maar dat valt hier nog wel mee. De kip ayam paniki, is al heel goed, maar de ayam bakar menado (geroosterde, uitzonderlijk lekkere kip van Manado) is een droom. De goele kambing – gestoofd lamsvlees (ja, ik weet dat kambing geit is, maar zo gaat dat tegenwoordig) is mals, kruidig en smakelijk. De rendang is in verhouding tot de echte, Sumatraanse, misschien iets zoet, maar redelijk pittig, mals en goed ingekookt. Het ei is ook goed, en met petehbonen bereid: heerlijk!

Ik had al wat lofzangen over deze zaak gehoord en kan alleen maar mijn stem daaraan toevoegen: Terang Boelan heeft zijn reputatie één van de beste afhaaladressen van de stad te zijn, niet gestolen!