

Babi Pangang

Volgens het lemma op [Wikipedia](#) over de Chin. Ind. Restaurants was 1/3 van alle restaurants in 1982 een Chinees. Dat waren bijna zonder enige uitzondering allemaal tenten met eenzelfde kaart. Loempia, Nasi, Bami, Foe Yong Hai, saté en Babi Pangang. Een deel van deze gerechten vind zijn oorsprong in de Indonesische keuken maar zonder uitzondering kan je stellen dat deze gerechten stuk voor stuk aangepast werden op de smaak van de Hollander.

Ondertussen gaat het helemaal niet goed met de chinees in Nederland, over de teloorgang is inmiddels een [fotoboek](#) uitgekomen waarin de teloorgang op pijnlijke wijze wordt vastgelegd.

In Weesp treffen we het, Tong Ah heeft weliswaar een Sushi tak maar de basis is zeker nog de

OSSEHAAS GERECHTEN

121. Ossehaas met pikante Yu Shiang saus.....	€ 14,00
122. Ossehaas met speciaal pikante saus.....	€ 14,00
123. Ossehaas met oestersaus.....	€ 14,00
124. Ossehaas met kerrysaus.....	€ 14,00
125. Ossehaas met zwarte bonensaus.....	€ 14,00
126. Ossehaas met ananas.....	€ 14,00
127. Ossehaas met zwarte Chinese champignons.....	€ 14,00
128. Ossehaas met broccoli.....	€ 14,00
129. Ossehaas met peper en bosui.....	€ 14,50
130. Ti Man Pah (gesneden ossehaas met champignons in satésaus).....	€ 14,00
131. Man Pah (gesneden ossehaas met pikante en saté saus).....	€ 14,00

CHINESE GARNALEN GERECHTEN

132. Chinese garnalen met pittige gon bao saus.....	€ 15,50
133. Chinese garnalen met zwarte Chinese champignons.....	€ 15,50
134. Gebakken Chinese garnalen met zoetzure saus.....	€ 15,50
135. Koe Loe Ha (gebakken bolletjes Chinese garnalen met zoetzure saus).....	€ 15,50
136. Chinese garnalen met kerrysaus.....	€ 15,50
137. Chinese garnalen met knoflooksaus.....	€ 15,50
138. Chinese garnalen met pikante Yu Shiang saus.....	€ 15,50
139. Garnalen met peper en bosui.....	€ 15,50

VISGERECHTEN

140. Gebakken tongfilet met champignons.....	€ 15,50
141. Gebakken tongfilet met oestersaus.....	€ 15,50
142. Gebakken tongfilet met zwarte bonensaus.....	€ 15,50
143. Tongfilet in zoetzure saus.....	€ 15,50
144. Tongfilet in knoflooksaus.....	€ 15,50
145. Tongfilet in kerrysaus.....	€ 15,50
146. Tongfilet in pikante saus.....	€ 15,50
147. Inktvis in broccoli.....	€ 13,00
148. Inktvis in kerrysaus.....	€ 13,00
149. Tongfilet met peper en bosui.....	€ 15,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

150. Vegetarische tau fu.....	€ 9,50
151. Vegetarische gado gado met rijst.....	€ 8,00
152. Lo Han Cha vegetarische schotel.....	€ 11,00
153. Vegetarische chow mein of mihoen met ei.....	€ 10,00
154. Vegetarische nasi of bami met groenten en ei.....	€ 8,00
155. Vegetarische foe yong hai.....	€ 9,00
156. Vegetarische tjap tjoy.....	€ 9,00

MIHOEN GERECHTEN

157. Mihoen goreng met varkenshaas.....	€ 10,50
158. Mihoen goreng met kipfilet.....	€ 10,50
159. Mihoen goreng met ossehaas.....	€ 12,00
160. Mihoen goreng met Chinese garnalen.....	€ 14,00
161. Mihoen goreng compleet met babi pangang, foe yong hai, 1/4 kip, saté en atjar.....	€ 14,50
162. Mihoen goreng Singapore.....	€ 12,00
163. Mihoen met cha sieuw.....	€ 10,50
164. Koe You mihoen met babi pangang, koe loe yuk en saté.....	€ 13,50
165. Foe You mihoen met babi pangang, foe yong hai en saté.....	€ 13,50
166. Mihoen "Jumbo" met babi pangang, gebakken banaan koe loe yuk, saté, kip en atjar.....	€ 16,00
167. Mihoen met babi pangang (in een bak).....	€ 11,50

CHOW MEIN CHINESE BAMBI

168. Chow Mein met kip.....	€ 10,50
169. Chow Mein met Chinese garnalen.....	€ 14,00
170. Chow Mein met ossehaas.....	€ 12,00
171. Chow Mein "Jumbo" (gebakken banaan, koe loe yuk, kip, babi pangang, saté en atjar).....	€ 16,00

INDISCHE GERECHTEN

172. Nasi of Bami Rames.....	€ 10,00
173. Nasi of Bami Rames met 2 stokjes saté.....	€ 11,00
174. Nasi of Bami Rames met stuk kip.....	€ 11,00
175. Nasi of Bami Rames met saté en kip.....	€ 11,50
176. Nasi of Bami Rames "Jumbo" (babi pangang, foe yong hai, ajam pangang, saté, rundvlees met kerry saus, atjar en bananen).....	€ 15,00

CHINESE RIJSTTAFEL
€ 34,00 Voor 2 personen
(tomaten soep)
gebakken banaan, gebraden kip, Babi Pangang, Foe Yong Hai, Tjap Tjoi, Koe Loe Yuk en saté

INDISCHE RIJSTTAFEL
€ 34,00 Voor 2 personen
Ajam Bali, rundvlees met kerry saus, Boontjes, Augurken, Saté, Cocos, Kroepoek, Pinda's, Gado Gado, Atjar, Pisang goreng, Foe Yong Hai, Babi Pangang

KANTONESE RIJSTTAFEL
€ 36,00 Voor 2 personen
Wan Tan soep, mini loempia 8 stuks, Cha Sieuw, Babi Pangang, spek, Ossehaas met broccoli, Kantonese Koe Lo Kai

HOLLANDSE GERECHTEN

177. Patates frites.....	€ 3,50
178. Frikandel.....	€ 1,50

Naar keuze rijst, nasi of bami met mihoen of chow mein € 3,50 extra
Saus apart € 0,50 extra

CHINEES-INDISCH
SPECIALITEITEN
RESTAURANT

“JUMBO”
珍寶酒樓



E. DU PERRONSTRAAT 14
1382 SZ WEESP
TEL. 0294 - 414052

Alle prijzen zijn inclusief B.T.W.
Dagelijks geopend van 16.00 - 21.00
Dinsdag gesloten
(met uitzondering van feestdagen)

Als u even telefonisch bestelt, staat uw maaltijd klaar als u komt afhalen.

**SMAKELIJK ETEN,
BEDANKT
EN TOT ZIENS !**



Chin. Ind. Restaurant keuken. Nog dichterbij het origineel komt de Jumbo aan de E. Du Perronstraat. Deze tijdsmachine brengt mij direct terug naar de midden jaren 80. Zelfs voor de menukaart gebruiken ze nog de drukker die het vermoedelijk voor alle restaurants drukte.

Een van de gerechten die furore maakte bij de Nederlanders was zonder twijfel de Babi Pangang. Van de chinees komt hij in twee bakken, eentje met witte rijst en in de andere bak het piece de resistance, de Babi. Op een bedje van atjar ligt daar geroosterd varkensvlees overgoten met een glimmende donderrode zoet-zure saus.

Op zoek naar authenticiteit ging Joris Vermeer in de eerste aflevering van het programma “Aardappeleters”, hij komt terecht in Indonesië en ontdekt dat er naast Babi (B2) het gerecht ook wel met B1 wordt gemaakt.



Bij de Nederlandse chinees zal je de B1 niet zo snel vinden, en hoewel er genoeg grappen over katten zijn gemaakt gebruikt men bij voorkeur toch een stukje varkensvlees. Deze wordt geroosterd zodat er een knapperige buitenkant ontstaat. Zou je hier een karbonade of iets dergelijks voor gebruiken dan zou het binnenste erg droog worden. Een stuk vlees met wat meer vet (tegen de droogheid) is procureur, de nek van het varken. Dat is een mooi stuk om Babi van te maken en is goed te krijgen bij de slager (het ligt bijvoorbeeld standaard bij Fontijn Cash & Carry, Zuiderzeelaan 80, open van woensdag tm zaterdag tot 16:00 en bij Van Donk weten ze het vast ook wel uit de koeling te toveren)

Hoe het toegaat in de keuken van het Chin. Ind. Restaurant was voor mij langere tijd



onduidelijk maar gelukkig vond ik lang geleden deze video op YouTube waarin het heel overzichtelijk en authentiek in beeld wordt gebracht door Arthur Priem, echtgenoot van Xiaoping Priem van Oriental Garden in Koudekerke.

Nu zullen we niet direct 100 liter saus nodig hebben maar je ziet hier wel een verrassend ingrediënt: citrusfruit te weten sinaasappel en citroen. Daarnaast gaat er ook nog wel een paar kilo ananas in. Op andere momenten heb ik wel eens appelmoes in de saus zien verdwijnen, vandaar misschien dat op de meeste kaarten van de Chinees bij het kindermenu “kip met patat en appelmoes” staat, dat hebben ze toch nodig voor de B2 saus :)

Andere video's over Babi Pangang die de moeite waard zijn om te bekijken zijn die van Mingfang Wang Tijgerkop en Eten met Nick.

In de receptuur hieronder maken we een variant die van elk van deze recepten wel wat leent en goed te maken is in een gewone keuken :) Dit is hoe ik hem recent maakte voor de deelnemers van Kookgroep Weesp.

Links genoemd in dit recept

Wikipedia: Chinees -Indisch restaurant

https://nl.wikipedia.org/wiki/Chinees-Indisch_restaurant

Restaurant Jumbo, Weesp

<https://www.restaurantjumboweesp.com/>

Tong-Ah, Weesp

<https://tong-ah.nl/>

Fotoboek Chin. Ind. Spec. Rest. van Mark van Wonderen

<https://www.bol.com/nl/nl/p/chin-ind-spec-rest/9200000115140546/>

De Aardappeleters afl. 1 - BABI PANGANG

<https://vimeo.com/197536360#>

Kijkje in de Keuken bij Oriental Garden 8: Babi Pangang Saus

<https://youtube.com/watch?v=l1kBjtXnrhA>

Oriental Garden in Koudekerke.

<https://www.orientalgarden.nl/>

Mingfang Wang Tijgerkop

<https://youtube.com/watch?v=ADWGM2OYHug>

Eten met Nick - Lekkerste krokante Babi Pangang die je ooit gaat proeven

<https://youtube.com/watch?v=i62dYA4aAhs>

Babi Pangang met Foe Yong Hai

<https://kookgroepweesp.nl/babi-pangang-met-foe/>

Recept: Babi Pangang vlees	4-6 personen
INGREDIËNTEN 1 kg varkens-procureur Zout Bloem NB: ingrediënten in <i>het schuin</i> zijn aanwezig	MATERIALEN - Een braad/koekenpan die goed heet kan
BEREIDING - Snij de procureur in plakken van 1.5 tot 2 cm - Dep deze droog - Zouten en bloemen - Royale bodem olie in de pan en goed heet stoken - Plakken om en om braden totdat ze mooi bruin zijn. - Nagaren in de oven op 150 graden. (Maak ondertussen de saus)	KRITIEKE PUNTEN - Mingfang kan kort frituren omdat ze het vlees heeft voorgegaard. Wij bakken in olie en garen na in de oven. Dat gaat sneller maar hou gering in de gaten. - Roosteren op de BBQ kan natuurlijk ook! - Flamberen geeft ook extra smaak en krokantheid.

Recept: Babi Pangang saus	4-6 personen
INGREDIËNTEN 1 groot stuk gember 2 middelgrote uien 4 tenen knoflook 1 blik tomaten (400 gr) 1 blikje tomatenpuree (70gr) 8 el donkere basterdsuiker 1 sinaasappel 1 citroen 1 steranijs 1 el sichuan peperkorrels Maiszetmeel om te binden NB: ingrediënten in <i>het schuin</i> zijn aanwezig	MATERIALEN - 2 pannen: een voor de “fruit bouillon” en een voor de bereiding van de tomaten-saus - Blender
BEREIDING - Snij gember in plakjes en citrusvruchten in stukjes en zet op met steranijs en pepers in 500cc water. - Snipper beide uien en zet aan in een andere pan met een beetje olie. - Voeg de knoflook toe en bak 2 minuten - Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten - Voeg tomaten toe en maak deze stuk - Voeg azijn toe en laat doorkoken - Blender de fruitbouillon en voeg bij tomatensaus - Blender beide door elkaar en maak smaak met basterdsuiker, sambal en smaakmakers die je lekker vind. - Check binding en bind eventueel af met slurry van maiszetmail.	KRITIEKE PUNTEN - Vergeet voor het serveren de Atjar niet! - Men maiszetmail altijd met een beetje water om klontvorming te voorkomen. - Schil de gember met een lepel, wel zo makkelijk TIP: deze saus is ook prima bij Foe Yong Hai, dat is eigenlijk niet veel meer dan roergebakken groenten met ei, dat is zo klaar als je de groenten van te voren klaar zet.