

Restaurant Tandjong Priok

Nieuwsbulletin april 2011

dé toegangspoort
tot de authentieke
Indonesische
keuken



Indië had het, Arum heeft het

Na een tijd gesloten te zijn geweest wegens ziekte van chef-kok/gastvrouw Esther, is het Indonesisch restaurant Tandjong Priok in Arum al weer enige weken aan het warmlopen voor een verse start. Een herstart met veel nieuwe initiatieven die we u graag melden!

Op Oost-Javaanse wijze

Sinds kort hebben wij de mogelijkheid om op een ambachtelijke manier vis te roken in ons restaurant. Dankzij onze samenwerking met Thom Mercur, initiatiefnemer van museum Belvédère en visrestaurant *Op Hatsum* in Dronrijp en veelgevraagd jurylid voor paling-rookwedstrijden, kunnen wij u regelmatig een bijzonder smaakvolle, op Indonesische wijze gerookte vis aanbieden. Deze treft u nergens anders in Nederland op de menukaart aan.



gerookte vis

De culinaire pers

Tandjong Priok is opgenomen in de culinaire gidsen Gault Millau en Lekker van 2011

Gault Millau: *«Laagdrempelig restaurant, maar wel van een hoog niveau. Dat deze gezellig ingerichte zaak vaak afgeladen vol zit heeft alles te maken met de kwaliteit die er geserveerd wordt. De pure Indonesische keuken vind je hier. Bij deze unieke en smaakvolle keuken komt een prima en uiterst betaalbare wijnkaart met daarop originele flessen uit onder meer Hongarije en Portugal. Eindelijk een Indonesisch restaurant waar je niet bent aangewezen op een biertje.»*

Lekker: *«Chef-kok Esther Gerlsma komt uit Zuid-Sumatra en volgt de authentieke receptuur uit haar thuisland. Ze voert een regelmatig wisselend menu met een wat boerse Indonesische kruidigheid, scherpste en authenticiteit. Waanzinnig lekker. Wat is het een verademing, zo'n chef die geen concessies aan Nederlandse smaken doet!»*

Indonesische groenten en kruiden

De door ons gebruikte kruiden zijn niet zelden zo specifiek dat de gangbare leveranciers deze niet kennen, laat staan kunnen leveren. Deze bestellen wij daarom vaak rechtstreeks bij leveranciers in Indonesië. Wij hebben nu wekelijks onder andere verse kecipir, bunga turi, daun ruku-ruku, cempedak, jolang jaling en jengkol in de keuken. Binnenkort beginnen wij aan een veelbelovend experiment. Er zullen een aantal Indonesische groentes en kruiden worden gezaaid in een kas in Arum en we verwachten de oogst daarvan spoedig te kunnen gebruiken in de keuken van Tandjong Priok. **Duurzamer en verser!**

Aangepaste wijnkaart

Dankzij haar Indische achtergrond is Miranda Beems de ideale vinologe voor een Indonesisch toprestaurant. Onze samenwerking met

haar heeft geresulteerd in een wijnkaart met veel robuuste Hongaarse wijnen die perfect combineren met de smaakrijke, vaak kruidige gerechten.

Indonesisch genieten

aan de Friese Waddenzee



Restaurant Tandjong Priok in Arum is dé toegangspoort tot de authentieke Indonesische keuken, een restaurant van topklasse waar u in alle rust kunt genieten van eerlijk eten en heerlijke wijn.

Indonesisch restaurant Tandjong Priok serveert géén rijsttafels en ook niet die gerechten die u meestal aantreft op de menukaart van Chinees- Indische restaurants. Wat dan wel?

Coba-Coba, het enige, steeds wisselende hoofdgerecht: een proeverij van verschillende traditionele én eigentijdse authentiek- Indonesische gerechten. Daarnaast een keuze uit meer dan twintig soorten satés, een beperkt aantal verassend delicate voorgerechten en tien soorten verse sambals.

Wij dagen met onze menukaart en bereiding al uw zintuigen uit. Kijk hoe we

de sambal aan tafel bereiden, hoe we de saté op houtskool grillen, hoe we de vis op Oost-Javaanse wijze roken. Snuif de geuren op van de kruidige boemboes, de dampende soto's en de weldadige smoors. Voel - als u dat wilt - de traditioneel opgediende rijst in de vingers van uw rechterhand. Proef de perfecte combinatie van authentieke Indonesische gerechten, de originele inventiviteit van chef-kok Esther Gerlsma en de speciaal geselecteerde wijnen. Dàt is Coba-Coba volgens restaurant Tandjong Priok: Indonesisch genieten aan de Friese Waddenzee.

Klassieke Javaanse dans

Zo nu en dan kunt u tussen de gerechten door verrast worden met een klassiek Javaanse dans, uitgevoerd door één van onze medewerksters.

Zelf gestookte jenever en likeuren

Sinds kort destilleren we zelf onze sterke drank! Met een officiële stookvergunning hebben we onze eigen likeuren en een bijzondere jenever. Gerecycled uit restpartijen bier ed.

Onze Specialiteiten

21 soorten saté

Eén van onze meest befaamde satés is saté Kambing, maar daarnaast kunt u uit nog twintig andere soorten saté kiezen, zoals bok, waterbuffel en reebok. Schroom niet om uw eigen ideale combinatie samen te stellen. Alle satés roosteren wij op een houtskool grill midden in het restaurant.

Verse sambals en boemboes

Onze sambals komen niet uit een potje, maar bereiden wij aan uw tafel. U kunt kiezen uit een speciaal sambalmenu van tien soorten sambal.

Ambachtelijk en duurzaam vlees en vis

Wij garanderen dat het vlees en de vis op uw bord in alle opzichten duurzaam is. Wij kopen vlees op van lokale boeren, zoals waterbuffel van de lokale Mozzarella-producent, geit en bokje van een lokale

melkgeit houder. Ons wild, zoals reebok en wild zwijn, is meestal afkomstig van een Friese of een Oost-Duitse jager. Al ons vlees wordt verwerkt door de ambachtelijke slager Walburg in Tzum.

Waterbuffelvlees lekker, mager én gezond

In Nederland worden waterbuffels vooral gehouden om hun melk, het hoofdbestanddeel van mozzarella. De meeste stiertjes gaan naar de slacht, omdat zij geen melk produceren. Hun vlees komt veelal op de markt als rundvlees. Ten onrechte, want het is vele malen lekkerder én gezonder. Wist u dat het vlees van de waterbuffel meer dan 10% minder vet is en een 40% lager cholesterolgehalte heeft? Het is bovendien rijk aan ijzer, mineralen en proteïnen, is vrij van antibiotica (er is geen bio-industrie voor waterbuffels) en voorsnog ongevoelig voor BSE.

Restaurant

Tandjong Priok beschikt inmiddels over twee ruimtes, de 'Jachtclub' en de 'Kampong', een ruim terras dat hopelijk serre wordt en een ruim parkeerterrein.



Jachtclub

Ook in het oude Tandjong Priok was een 'Jachtclub', waar veel hoge heren in de koloniale tijd samenkwamen en een maaltijd nuttigden.

De inrichting van onze 'Jachtclub' is geïnspireerd op dat nautisch verleden en net als toen zijn de tafels van royale afmetingen om voldoende plek te bieden aan alle geserveerde gerechten. In het midden van onze Jachtclub roosteren we onze satés op houtskool en roken we onze vis.



Kampong

De 'Kampong' is een samengestelde ruimte die wij hebben ingericht met voorwerpen afkomstig van het platteland van Indonesië. Ook in de Kampong roosteren we de saté ter plekke op houtskool. Ook vindt u in de Kampong de roodkoperen destilleer ketel. De Kampong is ideaal voor groepen vanaf tien personen. U kunt de ruimte reserveren en indien gewenst een aangepast menu bespreken.



Over Esther

Esther Gerlsma, uw chef-kok en gastvrouw, is geboren en getogen in Lampung, Zuid-Sumatra als dochter van Javaanse ouders. Haar koken is volledig autodidact en ze heeft zich diverse kooktradities eigen gemaakt vanaf haar twaalfde bij families van diverse eilanden/streken/afkomst. Vanaf eind 2003 is Esther in Nederland.

Ze streeft geen culinaire hoogstandjes na, maar wil de tradities van haar land in ere houden, culinaire tradities die zelfs in de grote steden van Indonesië met de oude generatie dreigen uit te sterven. Hiervoor bereidt ze regelmatig haar geboorteland om oude, bijna vergeten tradities en ingrediënten te leren kennen.

In haar restaurant combineert zij originele Indonesische ingrediënten met eerlijke Hollandse producten. Zij importeert haar groenten en kruiden wekelijks rechtstreeks van kleinschalige Indonesische producenten en leveranciers en koopt duurzaam vlees en vis in bij ecologische Friese boeren en vissers.



Historie

In november 2005 openden wij ons restaurant met de naam *Tandjong Priok* in een voormalige boerderij in het Friese dorp Arum. De naam *Tandjong Priok* verwijst naar de havenstad van het voormalige Batavia (het huidige Jakarta) en naar een tijdperk waarin het leven minder gehaast was. *Tandjong Priok* was in de Nederlandsch Indische tijd dé toegangspoort tot Indonesië.