



Exotisch tafelen in een intiem kader

Indonesisch. 't Is eens wat anders. Bij onze bovenburen, die dat gebied daar in Zuid-Oost Azië destijds koloniseerden, is de Indonesische keuken genoegzaam bekend. Bij ons is dat anders: bij nasi goreng en tempeh houdt het op, en woorden als boemboe, sajoer en gado gado komen heel wat minder vlot over de lippen van de gemiddelde Vlaming. En toch, de keuken is het ontdekken waard.

Kartini is één van een aantal Indonesische restaurantjes in Antwerpen. Het is een erg kleine zaak, en als je zeker wil zijn van een plekje kan je best reserveren. We zitten op rieten stoelen tussen witgekalkte muren, lekker knus opeen. Achter ons zwaait af en toe de dubbele deur open, wanneer de erg vriendelijke dienstster weer eens met een bestelling naar buiten komt. Die bestelling is meestal een rijsttafel, ongeveer de enige optie die hier te krijgen is, maar dan in verschillende uitvoeringen. Het zal u niet verbazen, lieve lezer, dat wij voor de vegetarische variant gingen. Ikzelf deed een beetje moeilijk en vroeg of die ook 'geveganiseerd' kon worden. Dat bleek geen probleem, er moest enkel een ei weg, dat prompt vervangen werd door een ander gerechtje.

De rijsttafel wordt opgediend in een setje van een tiental kommetjes, die verwarmd worden boven een aantal kaarsjes. Zelf omschrijft Kartini haar creaties als de authentieke Indonesische keuken uit Oost-Java, met 'uitgesproken smaken maar daarom nog niet pikant'. Ze gaan ook prat op het gebruik van verse kruiden. In de kommetjes vinden we exotische gerechten met tempeh, tofu, pindasaus, groene bonen, gebakken banaan en nog veel meer. Ik ontwaar ook emping, een kroepoekachtig iets. Het geheel wordt opgediend met witte rijst. 't Smaakt best goed allemaal, pittig maar inderdaad niet té. Persoonlijk valt de Indonesische keuken me vaak iets te zoet uit – ik vermoed dat er in vele gerechtjes wat suiker wordt verwerkt.

Voor de rijsttafel betalen we € 19 per persoon, en daarvoor hebben we heel stevig gegeten. De rijst is naar believen. We slurpen er een fles rosé huiswijn bij van € 14, en laten een tip voor het vlotte en sympathiek bediening.

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 22](#).