



### Adresmutaties duren ca. 8 weken

Wenst u **GEEN** Indradjaja Post meer te ontvangen, retourneer dan deze IP. met vermelding **NEE** en de reden van opzegging. Gaat u **verhuizen**? Vermeld dan uw nieuwe adres onder uw oude adres en stuur dit svp. op naar het Retouradres zie boven.

**MAMA**  
**Bamisoep Shrimp**  
**Tom Yang Koeng**  
**30 x 60 g 8,99 **7,99****

### WAARDEBON



**2. EXTRA!** Gld.v. 05-02 t/m 03-03-'18  
**TJENDRAWASIH**  
**Pastei Vlees 8 x 100 g**  
**VOOR 6,69/doos (norm. 0,99/stuk)**  
**max. 2 dozen/wb./klant/dag!**

### WAARDEBON



**1. EXTRA!** Gld.v. 16-01 t/m 04-02-'18  
**RATU CULINAIR**  
**Gado-Gado Pindasaus 400 g**  
**VOOR 2,79/pak (norm. 3,59/pak)**  
**max. 2 pakken/wb./klant/dag!**

## De bamboe fungus

Hebben we het over de phallus industriatus, dan zegt je dat waarschijnlijk niks, maar spreken we over de bamboe fungus dan gaat er wellicht een belletje rinkelen. Of je dit product al jaren gebruikt in de keuken of er eerder nog nooit van gehoord hebt, we vertellen graag nog iets over de bamboe fungus, omdat hij een unieke en heerlijke smaak heeft. Wat is de bamboe fungus precies en hoe gebruik je hem in de keuken?

De bamboe fungus is een paddenstoel die groeit op bamboe planten en, wanneer hij gedroogd is, lijkt op een loofah spons. Door hoe de paddenstoel eruit ziet heeft hij veel verschillende (bij)namen gekregen (in het Engels is de bamboe fungus ook wel verder bekend als bamboo pith, long net stinkhorn, crinoline stinkhorn en veiled lady). De paddenstoel heeft een kosmopolitische verspreiding in tropische gebieden en is te vinden in Zuid-Azië, Afrika, Amerika en Australië. De bamboe fungus zou onder andere zeven essentiële animozuren bevatten en rijk zijn aan vitamine C en E, calcium en fosfaat. Hij is rijk aan eiwitten, bevat weinig vet en zou bijdragen aan het verliezen van gewicht en het verlagen van de bloeddruk en cholesterol. Daarnaast zou hij ook enkele therapeutische eigenschappen met zich meebrengen, zoals het hebben van een ontstekingsremmende werking, het oplossen van buikvetten en het versterken van je levensenergie (qi).

Zoals met andere gedroogde paddenstoelen moet de bamboe fungus alvorens het koken geweekt worden in water. Voor vegetariërs en veganisten zou deze paddenstoel een goede keuze zijn in de bereiding van hun maaltijden. Uiteraard ook voor niet vegetariërs en veganisten is het gebruik van de bamboe fungus een goede culinaire keuze, door zowel de smaak als de benodigde voordelen (e.g. vitaminen) die de paddenstoel met zich meebrengt.

De bamboe fungus wordt onder meer gebruikt in soepen en stoofschotels. Wilt u een keer deze paddenstoel gebruiken in een van uw maaltijden?



Op pag 4 vindt u een recept voor gestoomde, gevulde bamboe fungus:

**Nog steeds in ons assortiment:**  
**Zaden voor groenten & kruiden**  
**30 varianten met oa. Kemangi,**  
**Kangkung, Kouseband, Paksoy,**  
**Bittermelon/pare, Pinda, Koriander,**  
**Bajam/Klaroen, Madame Jeanette**  
**Peper, Taug ea.Kangkung,**  
**Kouseband, Paksoy Bittermelon/**  
**pare, Pinda, Koriander, Bajam/**  
**Klaroen, Madame Jeanette Peper,**  
**Taugé ea.**



**HUISMERK**  
**Spekkoek**  
**Moscovish**  
**700 g 7,49 **6,99****



RP Diepvries

**Djengkol**

200 g 2,99

**2,69**



**RANONG**  
**Ginger Drink**  
**Sugar Free!**

7 x 5 g 2,79

**2,39**



**WILTRA**  
**Kroepoek**  
**Teratai**  
**Kleur!**

250 g 1,49

**1,19**

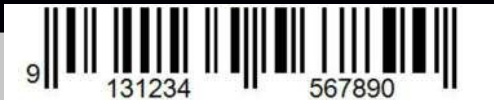




**Uw waardebonnen  
uitknippen en inleveren  
bij de kassa !!!!**



## WAARDEBON



**No.1A Gld.v. 16-01 t/m 28-01-'18**  
**HUISMERK**  
Ketjap Manis Kentel ltercan  
**VOOR 2,39/can (norm. 2,79/can)**  
**max. 2 cans/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.1B Gld.v. 16-01 t/m 28-01-'18**  
**Bij aankoop van min. 12,50**  
**FLOWER Brand**  
Ketjap Manis Gekruid HOT 500 ml  
**VOOR 1,69/can (norm. 1,99/can)**  
**max. 2 cans/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.1C Gld.v. 16-01 t/m 28-01-'18**  
**KIKOMAN TAFELFLACON**  
Sojasaus - Asin 500 ml  
**VOOR 2,59/flacon (norm. 2,99/flacon)**  
**max. 2 flacons/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.2A Gld.v. 29-01 t/m 14-02-'18**  
**TAKSAN**  
Gula Djawa Staaf 500 g  
**VOOR 2,69/pak (norm. 2,99/pak)**  
**max. 2 pakken/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.2B Gld.v. 29-01 t/m 14-02-'18**  
**Bij aankoop van min. 12,50**  
**FLOWER Brand**  
Gula Djawa Vloeibaar 500 ml  
**VOOR 2,39/can (norm. 2,79/can)**  
**max. 2 cans/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.2C Gld.v. 29-01 t/m 14-02-'18**  
**ADARASA**  
Palmsuiker 250 g  
**VOOR 1,19/zak (norm. 1,39/zak)**  
**max. 2 zakken/wb./klant/dag!**

## Reclame



**Geldig in januari - februari 2018  
(di. 16-01 t/m vr. 02-03-2018)**

Prijzen onder voorbehoud en  
zolang de voorraad strekt.  
Zet en drukfouten voorbehouden!

**HUISMERK Boemboe Besengek  
of Babi Ketjap 100 g 1,09 0,89**  
**BAMBU Boemboe  
19 Varianten 50 g 0,89 0,79**  
**FAJA LOBI Kruidenmix  
Roti Masala of  
Gele Nasi 360 g 2,29 1,99**  
**MEE CHUN  
Spice Powder 50 g 1,19 0,99**

**WAI WAI Brown Rice  
Vermicelli/Miehoen 500 g 2,19 1,99**  
**LUNG KOW Gesneden!  
Soe-Oen los per kg 3,79 2,99**

**LOBO Chicken Rice  
Meal Packet 120 g 1,39 1,19**

**PAKSOY Bakpaomeel 1 kg 3,69 3,19**  
**JEMPOL Rijstemeel 500 g 1,89 1,59**

**AMBITION Pinda  
Zonder Vlies 1 kg 3,99 3,49**

**BIG A Pandan Rijst  
40 lbs/18 kg 22,99 19,99**  
**AROY-D Pandan Rijst 2 kg 4,39 3,99**  
**Lontong  
Breuk Rijst 10 x 125 g 2,99 2,49**  
**TIN LUNG  
Lang Graan Rijst 20 kg 16,99 15,99**

**TRS Kewra/Pandan Water  
190 g 1,09 0,99**  
**SAMRA Rose water of Orange  
Blossom Water 240 ml 0,99 0,79**  
**CHAN'S  
Kikkererwtenmeel 1 kg 3,99 3,59**

**TISANI Sagoe Ambon 250g 2,59 1,99**  
**Cap DIA Instanr Kunyit  
Puyih/Curcuma Thee Drink250 g 2,99 2,49**  
**Cap 58  
Kepjap Inggris 300 ml 2,99 1,99**

**BEZOEK REGELMATIG UW  
TOKO INDRADJAJA  
EN  
PROFITEER VAN ONZE  
EXTRA AANBIEDINGEN!!!**

**ALA  
Pruimen  
Wijn  
10,5% Alcohol  
750 ml  
3,69 3,39**

**MUSTIKA RATU  
Slimming  
Tea  
30 x 2 g  
5,99 4,99**

**WANITA DJAWA  
Mango  
Atjar  
290 ml  
1,99 1,79**

**TISANI  
Boeboek  
Lontong  
90 g  
1,79 1,49**

**Granieten  
Tjobjek  
& Oelekan  
Ø 40 cm  
per stuk  
19,99 17,99**

**Verse  
Pandan-  
blad  
per 100 g  
2,49 1,99**

## Colofon



**INDRADJAJA POST**  
is een uitgave van Toko Indradjaja Groep

Met vestigingen in:

Arnhem	Middelgraafaan 71a	026-3212767
Brunssum	Kerkstraat 268	045-5640188
Venlo	Veldenseweg 62	077-3510308
Amersfoort	Noordewierweg 68	033-2584178
Utrecht	Prins Bernhardplein 54	030-2334259

Toko De Waag Indradjaja

## Openingstijden:

Maandag	: Gesloten
m.u.v. Arnhem	: 12.00 - 17.30
m.u.v. Utrecht	: 12.00 - 19.00
m.u.v. Venlo	: 13.00 - 18.00
m.u.v. Amersfoort	: 13.00 - 19.00
Dinsdag t/m Donderdag	: 10.00 - 18.00
m.u.v. Arnhem	: 10.00 - 17.30
m.u.v. Utrecht	: 10.00 - 19.00
m.u.v. Amersfoort	: 11.00 - 19.00
Vrijdag	: 10.00 - 18.00
m.u.v. Arnhem	: 10.00 - 17.30
m.u.v. Utrecht	: 10.00 - 19.00
m.u.v. Amersfoort	: 11.00 - 19.00
Zaterdag	: 09.00 - 17.00
m.u.v. Utrecht	: 09.00 - 18.00
m.u.v. Amersfoort	: 11.00 - 19.00
Zondag	: Gesloten
m.u.v. Amersfoort:	: 12.00 - 17.00

## Administratie:

info@indradjaja.nl (Geen redactieartikelen)  
ook voor inschrijvingen en/of ledenadministratie  
Panheelstraat 30, 6845 MA Arnhem  
website: www.indradjaja.nl

## Redactie:

Jan Hesseling  
Gamerslagplein 80 ~ 6826 LB Arnhem  
e-mail: drukkerij@theunderdog.nl

## Inkoopafdeling:

S.G. Han  
Honingveldsestraat 10B, Driel, Fax. 026 - 4720518

## Vormgeving en druk:

Layout Ruud Kreuzen, Beek en Donk  
Drukkerij The Underdog Arnhem

**ARM & HAMER**  
**Baking Soda 454 g 1,49 1,29**  
**KOEPOE-KOEPOE:**  
**Soda Kue 80 g 1,19 0,99**  
**Bumbu Spekkoek 25 g 2,39 1,99**  
**R&W Cream of Tartar 15 g 0,59 0,49**  
**CHAN'S**  
**Garam Masala 80 g 1,29 0,99**  
**HUISMERK Gemalen  
Gember/Djahe 250 g 2,99 2,69**

**WAYANG Kroepoek Palembang  
Gekleurd 250 g 3,79 3,39**  
**HUISMERK Kriplik Kentang  
Manis Pedas Los per kg 3,79 2,99**



**Volg ons nu ook optwitter:**  
**@Toko\_Indradjaja**  
**twitter.com/#!/Toko\_Indradjaja**

**VERKRIJGBAAR**  
**KADOBON 15,-**



## DIEPVRIESPRODUCTEN:



<b>FLOWER rand</b> Gestoomde Pedah 200g	4,69	<b>4,29</b>
<b>LAKOVO</b> Beef Ball Fine 200 g	2,99	<b>2,59</b>
<b>AMBITION</b> Gekookte Garnalen 100/200 250 g	2,99	<b>2,69</b>
<b>EXOFRESH</b> Tahoe gevuld met Seafood 400 g	4,69	<b>4,29</b>
<b>LEE'S FOOD</b> Kip Wantan 48 x 15 g	8,99	<b>8,49</b>
<b>WB</b> Gekookte Pinda's in Dop 250 g	1,59	<b>1,39</b>
<b>BDMP</b> Diepvries Djeroekblad 100 g	1,99	<b>1,69</b>
<b>ZAINAB</b> Rotivellen 3 stuks	3,09	<b>2,79</b>
<b>SARAMACCA</b> Gekookte Casave 1 kg	2,99	<b>2,69</b>

## SNACKS



### Uit Eigen Keuken:



**Due Dadar Oentli**  
5 x 90 g **6,99** **6,49**



**Lemper Menado**  
5 x 90 g **7,99** **7,49**



**TJENDRAWASIH**  
Risolles Vlees  
16 x 110 g  
**14,99** **12,99**

<b>KOPIKO</b> Coffe Joy Biscuit 90 g	0,99	<b>0,79</b>
<b>TISANI</b> Brem Solo Asli! 100 g	2,99	<b>2,69</b>
<b>COCON</b> Salted Lemon Candy 150 g	1,59	<b>1,29</b>
<b>NIVO</b> Manisan Salak 2 kg-pot	6,99	<b>6,49</b>
<b>HUISMERK</b> Javaanse Rempejek Pinda 80 g	1,79	<b>1,49</b>



<b>NUTRIJEL</b> Puddingmix Lychee Agar-Agar 15 g	0,99	<b>0,79</b>
<b>R&amp;W</b> Pandan Pasta 60 cc	1,39	<b>1,09</b>
<b>CHAN'S</b> Essence Vanille Wit 50 ml	1,99	<b>1,79</b>

<b>REALIME</b> Limoensap 250 ml	1,49	<b>1,29</b>
<b>REALEMON</b> Citroensap 250 ml	1,49	<b>1,29</b>

<b>FOREWAY</b> Chilli Oil 185 ml	1,69	<b>1,39</b>
<b>DAILY</b> Rijstolie 500ml	2,29	<b>1,89</b>
<b>FAJA LOBI</b> Zonnebloemolie liter-fles	1,19	<b>1,09</b>



### PANTHAINORASINGH Thaise Sweet Chillisaus

730 g

1,99

**2,69**



### FLYING GOOSE Sriracha Chillisaus EXTRA HOT!

455 ml

3,79

**3,49**

<b>LEE KUM KEE</b> Char Sieuw Sauce 397 g	2,79	<b>2,39</b>
<b>LEKKER BEKKIE:</b> Madame Jeanette Piccalilly 290 ml	3,39	<b>2,79</b>
Lemmetje Chutney 290 ml	3,39	<b>2,79</b>
Peanutbutter & Madame Jeanette 300 g	3,29	<b>2,79</b>



**WANITA DJAWA**  
Sambal Brandal 290  
ml **2,79** **2,29**

<b>RATU CULINAIR</b> Zonder Sulker! Saté Pindasaus 400 g	3,99	<b>3,59</b>
---	------	-------------

<b>ABC</b> Ketjap Manis HOT! 275 ml	2,19	<b>1,79</b>
<b>SISHADO:</b> Peper Sauce 250 ml	1,99	<b>1,69</b>
Marinade/Ketjap: Barbecue of Zoet-Zout 350 ml	2,99	<b>2,69</b>



<b>Tong Ku/Po-Ku</b> Gedroogde Chinese Champignon 50 g	2,59	<b>2,19</b>
<b>PANDA</b> Brand Dried Bamboo Fungus 100 g	6,99	<b>5,99</b>

<b>Cap</b> Elang Minyak Angin 12 ml	2,99	<b>2,59</b>
<b>SALONPAS</b> Voelbaar 30 ml	2,99	<b>2,59</b>
<b>KTC</b> Jasmine Oil 250 ml	1,99	<b>1,69</b>
<b>TISANI</b> Temulawak 100 g	1,49	<b>1,19</b>
<b>WOODSPEPERMUNT</b> Tablet Lemon of Orange smaak 15 g	0,79	<b>0,69</b>



**HENNA**  
Haarkleurmiddel  
12 Varianten  
90 ml **8,49** **5,99**



**REMO**  
Elektrische Rijstkoker  
Luxe Model RVS  
1 liter  
per stuk **26,99** **22,99**

Let op!  
Acties & waardebonnen  
op pagina 2 & 3  
zijn niet geldig in  
Brunssum & Amersfoort.  
Wilt u de acties van deze  
vestigingen weten,  
mail dan naar [Tisani@indradjaja.nl](mailto:Tisani@indradjaja.nl)  
onder vermelding van:  
Brunssum of Amersfoort.

## Let OP !!



**Blauwe Toko-specials,  
alleen in uw Toko!**

## WAARDEBON



**No.3A** Gld.v. 15-02 t/m 03-03-'18  
**INDOMAS**

Sayur Lodeh 425 g  
**VOOR 1,89/blik (norm. 2,09/blik)**  
**max. 2 blikken/wb./klant/dag!**

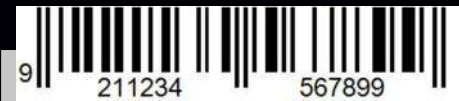
## WAARDEBON



**No.3B** Gld.v. 15-02 t/m 03-03-'18  
**Bij aankoop van min. 12,50**

**HUISMERK**  
Sambal Goreng Djambal 200 g  
**VOOR 2,29/pot (norm. 2,79/pot)**  
**max. 2 potten/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**No.3C** Gld.v. 15-02 t/m 03-03-'18  
**HUISMERK**

Sambal Goreng Tempeh 500 g  
**VOOR 6,99/zak (norm. 7,99/zak)**  
**max. 2 zakken/wb./klant/dag!**

## EXTRA WAARDEBONNEN



### KIJK OP

[www.indradjaja.nl](http://www.indradjaja.nl)

- \* **INDOMIE** Indonesische  
Bamisoep Udang 40 x 70 g
  - \* **MAMA** Thaise  
Bamisoep Kip 30 x 55 g
  - \* **NIVO** Cup Soto of  
Ayam Bawang 65 g
  - \* Dit zijn slechts enkele  
voorbeelden!
- Om de 3 weken nieuwe  
EXTRA WAARDEBONNEN!**

Voor klanten die reeds hun  
e-mail adres hebben doorgegeven  
hebben wij nog onderstaande  
**E-MAIL WAARDEBONNEN!**

**Per 29 Januari 2018**

ontvangt u ze

per e-mail:

- \* **AMBITION**  
Gember Siroop 300 ml
- \* **ADARASA**  
Jahe/Djahe Wangi 5 x 25 g
- \* **WILTRA**  
Kroepoek Gendar 250 g
- \* **WILTRA**  
Kroepoek Kentang **HOT!** 200 g

Opgave van uw e-mail adres  
kunt via [www.indradjaja.nl](http://www.indradjaja.nl)  
doorgeven. Heeft u geen  
internet of e-mail adres neem  
dan contact op met uw  
Toko Indradjaja!



## Column van Jan



Lieve Lezers,

Laat ik maar beginnen met, **“Ik wens jullie een echt vrolijk en gezond 2018.”** Van uit een zonnig Breda schrijf ik mijn eerste Column en hoop er nog veel te schrijven.

Ik ben me terdege van bewust dat je niet het eeuwige leven hebt, maar de tijd die we hebben moet je wel met veel plezier beleven. Er zijn er genoeg onder ons die het woord plezier in het leven niet of nauwelijks meer kennen. Deze mensen wil ik dan ook een extra hart onder de riem steken en probeer met de mensen om je heen het beste er uit te halen. Vorig jaar heb ik zo'n tijd, van ik zie het niet meer zitten, ervaren. Dan blijkt dat de mensen die het goed met je menen je vleugeltjes geven en door hun positieve houding en zie je de zon weer schijnen.

Het beloofd wel een voetbal arm jaar te worden geen WK voor ons, gaan we weer massaal achter onze zuiderburen staan?

Lijkt mij een goed idee.

Hebben jullie al vakantie plannen gemaakt? Wordt het dit jaar maar weer Spanje, Turkije, Griekenland, of zoeken we het nog wat tropischer. Keuze genoeg. Mij lijkt een cruise niet verkeerd. Ik hoop dat mijn herstel, de heup problemen, snel achter me liggen. Het voelt gelukkig erg goed en sinds 2 weken loop ik zonder kruk en heb zelfs weer kunnen dansen, wel geen Rock & Roll maar heerlijk een slow fox. Dat is echt een aanrader, ga dansen en maak maar veel plezier.

Nu ik weer terug ben in Breda ontmoet ik weer oude bekende, vrienden van 35 jaar geleden en dat is erg leuk. Hierdoor wordt je weer in de sfeer van toen gesleept. Als ik over de sfeer van toen praat, ga ik terug in de tijd 1957. Dit was de tijd van de huis-fuifjes elke zaterdag was er wel een fuif en bepakt met de gitaar gingen we van fuif naar fuif. We leerden van elkaar om te djiven en swingde er heftig op los. Muziek maken en dansen was alles. In die tijd had Breda een enorme aantrekkingskracht voor muziek liefhebbers want de **Tielmanbroers** begonnen juist daar met hun optredens. De schuur in Breda was het mekka van de Indo Rock & Roll. In ijl tempo veroverde de broers niet alleen Nederland maar ook België wand tijdens de Brusselse Expo in 1958, speelde de broers de sterren van de hemel, met gevolg onze ooster burens, Duitsland, de potentie van onze broers wel zagen zitten en het was vooral daar waar ze het grote geld konden verdienen.

Pas in 1975 kwamen ze terug in Breda, niet meer in de Schuur, maar in de grote hal van het **turfschip** waar zeker 5.000 uitzinnige bezoekers hun helden van weleer begroetten. Ondergetekende Jan Hesseling, samen met Edu Schalk en Norman Molenaar (RIP) hadden de organisatie in handen als **De Kalongs**. Lieve mensen ik ga afsluiten en tot de volgende column.

Jan Hesseling



## recept

*In de Indonesische keuken zijn de Indische hapjes een absolute must. Op verjaardagen, feestjes en bezoeken werden altijd schalen vol Indische snacks gepresenteerd. Zowel zoete hapjes zoals spekkoeke en ananaskoekjes als hartige hapjes zoals pasteitjes. De recepten zijn een overlevering van generatie op generatie, van oma, moeders en de Indische tantes. Velen kennen Indische snacks al van de toko en Pasar Malam en nu heb je de kans om met deze recepten je eigen exotische hapjes te maken.*

## De bamboe fungus

### Ingrediënten

5 à 6 gedroogde bamboe fungus  
1 kleine wortel  
3 à 4 chinese champignon  
1 à 2 asperges  
1 Chinese selderij stengel  
Olijfolie

### Voor de seasoning

1 theelepel gesneden ui  
1 theelepel gesneden knoflook  
1 theelepel sojasaus  
1 theelepel rijstwijjn  
Snuffje zout  
1 theelepel sesam olie.

### Voor de saus

1 eetlepel tomatensaus  
1 theelepel sojasaus  
1 eetlepel maïzena

### Bereidingswijze:

Week de bamboe fungus in lauw water voor ongeveer twee uur.

Verwijder hierbij alvorens het 'rok' gedeelte. Vervolgens kook je de selderij en snij je hem daarna in reepjes. En neem 5-6 selderijstengels

Was de wortel, de zwarte champignons en de asperges. Snij ze vervolgens in kleine stukjes. Daarna verhit je olie in de wok, voeg je de knoflook en de ui eraan toe en daarna de bovengenoemde ingrediënten. Roerbak ze even.

Voeg daarna 1 theelepel sojasaus en rijstwijjn en een beetje zout toe. Roerbak alles nog even totdat het mooi gaar is. Vervolgens voeg je nog een klein beetje sesamololie toe en zet je het vuur uit.

Vul de bamboe fungus vervolgens met de ingrediënten en sluit ze eventueel af door een knoop te maken met de selderijstengel. Zet ze daarna in de stomer voor ongeveer 7-10 minuten

Voor de saus: voeg 1/2 kop water in een wok en breng dit aan de kook.

Mix daarna de tomatensaus, sojasaus en de maïzena samen en voeg dit toe aan de wok. Roer even totdat het goed gemengd is en het een gladde saus geworden is. Giet vervolgens de saus over de gestoomde, gevulde bamboe fungus.

Selamat makan!

