

Surinaams menu

2 personen

De Surinaamse keuken is zeer uitgebreid, aangezien de bevolking van Suriname afkomstig is uit nagenoeg alle werelddelen; de Surinaamse keuken is daardoor een combinatie van een groot aantal internationale keukens onder andere Hindoestaanse, Afrikaanse, Javaanse, Chinese, Hollandse, Joodse, Portugese en Indiaanse.

Saoto soep

Voorgerecht



60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 750 ml water
- 2 bouillonblokjes
- 1 kipfilet
- 1 stengel citroengras
- ½ ui, gesnipperd
- ½ tl laos
- 1 teen knoflook
- 2 piment korrels
- selderij

Serveren met

- ketjap manis
- 2 eieren
- taugé
- 25 g witte vermicelli (soe-on) of rijstnoedels
- gebakken uitjes



ZO MAAK JE HET:

1. Doe het water in een pan en breng aan de kook. Snijd de ui in stukjes.
2. Voeg de bouillonblokjes, citroengras, kipfilet, ui, laos, 1 uitgeperste teen knoflook, piment korrels en wat selderij toe.
3. Haal na ongeveer 15 minuten de kipfilet uit de soep.
4. Laat even afkoelen en pluk de kip uit elkaar.
5. Laat de soep nog 45 minuten pruttelen (dus in totaal 1 uur) haal daarna de piment en de stengel citroengras uit de pan.
6. Kook ondertussen de eieren hard in een pan met water in ongeveer 8 minuten.
7. Breek de vermicelli in stukken.
8. Als het tijd is om de soep te serveren, blancheer je de taugé kort (kokend water er overheen gieten en daarna afspoelen met koud water).
9. Je kunt de kip ook nog even opbakken in een pan met een beetje olie.
10. Schep wat van de bouillon in een kom en voeg wat taugé, ei, vermicelli, gebakken uitjes en een scheutje ketjap manis toe.

TIP: Officieel moet je vermicelli of rijstnoedels frituren, maar je hele huis gaat er van stinken, vandaar dat deze optie hier niet is opgenomen.

Surinaamse kerrie-erwten

Bijgerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el zonnebloemolie
- ½ ui, gesnipperd
- ½ teen knoflook, fijngesneden
- 1 tl hot currypoeder
- 225 g tuinerwten extra fijn (pak 450 g, diepvries)
- 1 tl sambal badjak



Materiaal: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een wok.
2. Fruit de ui en knoflook 3 minuten.
3. Voeg de currypoeder toe en bak 1 minuut mee.
4. Zet het vuur hoog en voeg de bevroren tuinerwten toe.
5. Roerbak nog 5 minuten.
6. Voeg de sambal toe en schep om.
7. Serveer direct.

Surinaamse vleespastei

Hoofdgerecht



100 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g hamlappen
- 1 ui
- ½ rode peper
- 2 eieren
- 2 tomaten
- 15 g verse peterselie
- 25 g boter
- 2 el ketjap asin (zout)
- 125 ml vleesbouillon, van ½ tablet
- 6 plakjes bladerdeeg, diepvries
- ½ zak worteltjes en doperwten, panklaar (350 g)
- 1 tl piccalilly
- 1 el kappertjes
- 2 el paneermeel

Materiaal: ovenschaal, ingevet

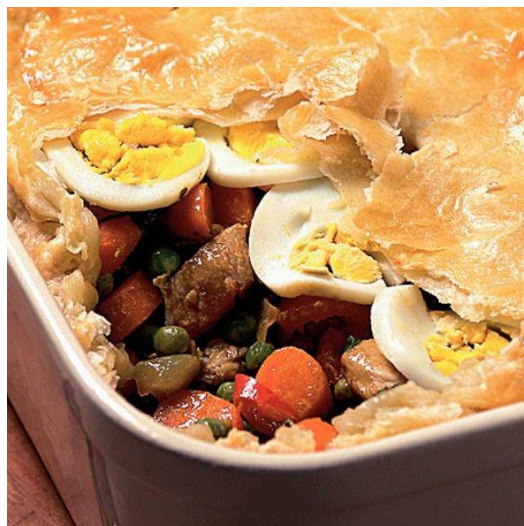
ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDING

1. Hamlappen in kleine blokjes snijden.
2. Ui pellen en snipperen.
3. Peper in ringetjes snijden.
4. Eieren in steelpan in 8 minuten hard koken, met koud water afspoelen en pellen.
5. Tomaten ontvellen, insnijden, kort blancheren in kokend water en laten schrikken.
6. Peterselie fijnsnijden.
7. In ruime koekenpan 2/3 van boter verhitten.
8. Vlees hierin op hoog vuur bruinbakken, af en toe omscheppen.
9. Ui, tomaat en rode peper erdoor scheppen.
10. Ketjap en bouillon erbij schenken.
11. Vlees afgedekt ca. 1 uur op laag vuur laten sudderen.

BEREIDING

12. Oven voorverwarmen op 200°C.
13. Bladerdeeg laten ontdooien.
14. Worteltjes en doperwtjes met piccalilly, kappertjes en peterselie door vleesmengsel scheppen.
15. Op smaak brengen met zout.
16. Ovenschaal invetten en bodem en zijwanden met helft van bladerdeeg bekleden.
17. Paneermeel over bodem strooien.
18. Vleesmengsel in ovenschaal scheppen.
19. Eieren in plakjes snijden en over vulling verdelen.
20. Schaal met rest van bladerdeeg afdekken.
21. Rand goed dichtdrukken. In midden van deeg gaatje maken, zodat stoom kan ontsnappen.
22. Rest van boter (in magnetron) smelten en hiermee bovenkant van deeg bestrijken.



23. Vleespastei in midden van oven in ca. 25 min. goudbruin bakken.

TIP: Lekker met rijst.

TIP: Met deze pasteivulling kan volop worden gevarieerd. Gebruik bijvoorbeeld runder- of half-om-half gehakt in plaats van hamlappen. Of maak de pastei zoals hij vroeger vaak werd gemaakt: met een hele, gebraden kip waar het vlees vanaf wordt geplukt. Een snellere versie daarvan is met blokjes kipfilet. Voor een lekker pittige smaak is het aan te bevelen om ruim peper te gebruiken!

Mangoccino

Nagerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 rijpe mango
-  2 zakjes (à 8 gram) vanillesuiker
-  ½ el boter
-  125 g slagroom, light
-  2 el melk
-  1 tl rum of sinaasappel likeur
-  2 el suiker

Materiaal: staafmixer, 2 amuse glazen

ZO MAAK JE HET:

1. De mango schillen en in kleine stukjes snijden.
2. Het vruchtvlees in een mixer samen met de melk pureren.
3. Boter in een pan verhitten, voeg hieraan de suiker, vanillesuiker, rum en de mango puree toe en kook het geheel, al roerende, 3 minuten op.
4. Laat het afkoelen.
5. Serveer in een amuse glas; schenk de helft van het glas vol met de mango puree, verdeel daarna een laagje (opgeklopte) slagroom erover en daarboven weer een laagje mango.

TIP: Garneer met munt, pistachenoten, wafel, granaatappel. Ook heerlijk met aardbeiensaus. Voeg een handvol gedroogde cranberry tijdens het koken toe voor een fruitige zoetzure smaak; in Suriname wordt hiervoor goosberry (gele zure kersen) of rode kersen gebruikt, doch die zijn in Nederland niet verkrijgbaar.

