



**SURINAAMS MENU
FEBRUARI 2013**

WIJNEN

Karagnani

Oda Chardonnaye

La Maestrelle

MENU

Jajan bantal

Telo met baka batjauw

Pinda braveo

Rotie met moergie aloe
en pitjil

Fiadoe, ananastaartje en twee
soorten sorbetijs

Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!

Amuse: Jajan bantal

Ingrediënten:

1	zakje	longton kleefrijst
2	st	Enkele kipfilet totaal 400 gr
1	St	Rode peper
6		lente-uitjes
2		Bananen
75	gr	palmsuiker
7	el	geraspte kokos Peper en zout
3		Sjalotten
2		Rode pepertjes
3	tn	Knoflook
150	Gr	Ananas uit blik
150	Gr	Suiker
100	ml	Vissaus (shrimp)
50	Gr	Tamarindesaua
5	Gr	Verse gember
		bananenblad

Rijst:

Kook het zakje rijst ca. 10 minuten tot het zakje zich volledig heeft gevuld met de met vocht opgezogen rijst en laat afkoelen.
Stoom de kip gaar en pluk deze in stukjes.
Ontdoe de rode peper van de zaadjes en de zaadlijsten en snijd zeer fijn.
Verkruimel de afgekoelde kleefrijst.
Snij de lente-ui in ringetjes.
Meng in een ruime kom de verkruimelde longton met de banaan, lente-ui, geplukte kip, suiker, kokos, peper en zout en de rode peper.

Zoetzure saus:

Meng de ingrediënten voor de saus en laat ze even bakken in olijfolie.
Laat verder inkoken tot de helft.
Mix de saus maar zeef **niet**.

Afwerking en uitserveren:

Verwarm het bananenblad kort in de stoomoven zodat het soepel wordt, doe een schepje van de vulling in het blad en vouw dit als een soort toffee.
Knoop de uiteinden dicht met een stukje touw en stoom de pakketjes op 100° C gedurende circa 4 minuten.

Uitserveren:

Snijd een rechthoekige opening in de toffee en leg deze diagonaal op een vierkant verwarmd bord. Maak af met een paar druppels en/of streepje oestersaus aan de ene zijde en zoetzure saus aan de andere zijde.

Wijnadvies: Karagnanj

Voorgerecht: Telo met baka batjauw

		Ingrediënten:
500	gr	gedroogde / gezouten vis
1		komkommer in azijn
1		komkommer met schil
..	ml	natuurazijn
..	ml	water
		zout
¼		rode peper (ontpit)
1		rode ui (in schijfjes)
2	bl	laurier (gebroken)
4		pimentkorrels
5	korrels	chinese suiker (niet meer!!)
2		cassave wortels
2		uien
3	tn	knoflook, geperst
4		tomaten (in partjes)
1		rode peper (ontpit en in schijfjes)
		arachide- of zonnebloemolie
		sambal brendal naar smaak
		plakjes komkommer en tomaat

Start met het ontzouten van de vis en de “komkommer in azijn”

Vis:

Spoel de vis af met koud water en laat zo lang mogelijk in ruim water weken, ververs het water regelmatig.

Komkommer:

Was de komkommer, halveer en haal de zaadlijsten er uit. Maak met behulp van de spiraalsnijder sliertjes. Doe deze sliertjes in een zeef en hang de zeef in het mengsel van azijn etc. Maak in een glazen schaal een mengsel van 50% azijn en 50% water, voeg de peper, rode ui, laurier, piment en Chinese suiker toe. Meng en laat de komkommer hierin trekken.

Cassave:

Schil de cassave met een dunschiller (tot op het wit), snij in stukken en kook beetgaar. Afgieten. (stukken van ca. 3 cm.)

Vis:

Kook de vis ca. 20 minuten in ruim water, ververs het water 2 keer. Laat afkoelen, ‘pluk’ de vis in stukjes en ontdoe van graten.

Vorbereiding voor uitserveren:

Verhit de olie in een pan, fruit de ui, knoflook en rode peper. Voeg de tomaten en de vis toe, breng op smaak met sambal brendal, en bak alles onder regelmatig omscheppen ca. 5 minuten (smeuig geheel – niet droogbakken)

Frituur de cassave goudbruin, houd warm (oven of warmhoudkast).

Proef de zoet/zuur ingelegde komkommer en breng eventueel op smaak.

Uitserveren:

Leg op elk bord wat lauwwarm vismengsel, plaats hierop enkele stukjes cassave.

Garneer met een schijfje tomaat en wat komkommer.

Wijnadvies: Oda Chardonnay

Voorgerecht 2: Pinda bravoe (soep)

Ingrediënten:		
2	st	kippenbouten (bovenbil)
1		ui (gesneden)
6		pimentkorrels
100	gr	zoutvlees
1	pot	Pindakaas met nootjes
1		groene peper
1	el	selderij
1 ½	l	water
		kippenbouillon
2	st	rijpe kookbananen (zwart)

Soep:

Breng de kip, de ui en pimentkorrels in een pan met 1,5 liter water, breng aan de kook. Ontzout ondertussen het zoutvlees door het ca. 10 minuten te koken in ruim water, ververs het water 1 maal. Snij het zoutvlees in kleine stukjes en voeg toe aan de soep. Laat de soep ca. 1,5 uur zachtjes trekken. Zeef de soep vervolgens, snij de kip in kleine stukjes. Doe de pindakaas in een kom en meng met wat gezeefde bouillon tot een gladde massa. De massa mag niet waterig zijn, voeg, indien nodig nog wat pindakaas toe. Roer de massa door de rest van de bouillon. Peper: ontpit de peper. Snijdt de helft ragfijn. Laat de andere helft heel. Selderij: snijdt de selderij ragfijn. Voeg de stukjes peper, selderij en gesneden kip toe en laat nog even zachtjes trekken. Proef tijdens het trekken, voeg eventueel het grotere stuk (ontpitte) peper toe (verwijder die voor het uitserveren !) Breng eventueel op smaak met een bouillonblokje.

Tomtom van kookbananen:

Haal de schil van de bananen en zet ze in een pan met water op vuur. Voeg een beetje zout toe. Kook ca. 40 min. Haal de bananen uit het water en pureer ze. Maak hiervan (met vochtig gemaakte handen) kleine balletjes.

Uitserveren:

Plaats 2 balletjes tomtom in elk warm kommetje, roer de soep goed en verdeel over de soepkommen.

Hoofdgerecht : Rotie met moergie aloe en pitjil

Ingrediënten:

250	gr	zelfrijzend bakmeel
150	ml	water
7	gr	zout
70	gr	gele spliterwten
½	el	gemalen komijnzaad
1	tn	knoflook
1	peper	madame jeannette 2 ringetjes hiervan
12		drumsticks van kip
2		aardappels
100	ml	arachideolie
1		ui
2	tn	knoflook (fijngehakt)
20	gr	Hindoestaanse massala (kerrie) zwarte peper
1	tl	komijnzaad
2		Tomaten, ontveld en in blokjes
300	ml	kippenbouillon
1	peper	madame Jeannette 3 – 4 ringetjes hiervan
400	gr	Kouseband <i>vers</i>
30	ml	olie
1	tn	knoflook
1		ui (gesnipperd)
6		eieren

Roti:

Kneed het bakmeel met water en zout tot een soepel deeg. Vorm een bal van het deeg en laat 1 uur rusten.

Kook de erwten in 20 tot 25 minuten tot ze net aan gaar zijn en laat ze uitstomen. Houd het vocht achter.

Voeg de komijn, knoflook en Madame Jeannette peper (ontpit) aan de erwten toe en maal het geheel in de keukenmachine fijn tot een pasta.

Vorm 12 balletjes van het deeg en maak in elk deegballetje een kuiltje. Vul dit kuiltje met het spliterwtenmengsel en knijp het dicht zodat opnieuw een bal ontstaat. Bestuif de werkplek met bloem en rol de bal uit tot een platte pannenkoek.

Verhit een steelpan met dikke bodem (loeiheet), smeer de roti's aan één zijde in met wat geklaarde boter en bak, smeer de andere kant in met de boter en bak ook deze in korte tijd goudbruin. *Pas op voor verbranden door de hitte.* Houd de roti's warm in de warmhoudkast.

Kerrie kip:

Bak de met peper en zout gekruide kip in ruim olie aan alle kanten bruin. Schep de kip en twee derde van de olie (als dat nodig is) uit de pan. Verwijder 2/3 van de olie en bak, op hoog vuur, al roerend de ui, knoflook, massala, de 3-4 ringetjes fijngesneden peper, zwarte peper en komijnzaad. Voeg na 3 minuten de tomaten toe. Bak deze ook nog 2 minuten al roerend mee. Blus af met de kippenbouillon. Breng het geheel even aan de kook, draai het vuur laag en voeg de kip toe. Laat het geheel met het deksel op de pan 45 minuten zachtjes stoven.

Aardappel:

Snijd de aardappelen op de snijmachine zeer dun en bak vlak voor het uitserveren hiervan chips.

Kouseband: Verhit in een pan de olie, fruit de gesnipperde ui en knoflook en voeg de kouseband toe. Bak deze 2 minuten aan. Houd het vuur hoog en voeg steeds kleine beetjes water toe. Hierdoor bakken en garen de bonen sneller.

Kook de eieren 5 minuten en maak ze in ijswater volledig koud (de dooier is nu nog niet helemaal gestold). Pel ze en dep ze droog.

Bak de eieren in ruim olie aan alle kanten bruin en voeg ze toe aan de masalasaus.

Laat de eieren minimaal 10 minuten mee sudderen in de saus vlak voor het uitserveren.

1		spitskool
300	gr	kouseband
250	gr	tauge
		zout
30	ml	zonnebloemolie
1		ui (gesnipperd)
2	te	knoflook (fijn gesnipperd)
1	el	bruine basterdsuiker
2	el	sambal oelek
350	gr	grove pindakaas
400	ml	dunne kokosmelk
15	ml	citroensap
30	ml	ketjap manis
30	ml	sojasaus

Pitjil met pindasaus

Pitjil:

Snij de kouseband en kool in gelijke stukken (ca. 3 cm.) en kook apart beetgaar met wat zout.

Afspoelen met koud water, laat uitlekken.

Blancheer de taugé ca. 30 seconden en meng alle groenten.

Verdeel over de bamboe schaaltes

Pindasaus:

Verhit de olie en fruit hierin de ui totdat het kleurt. Voeg knoflook toe en schep om. Voeg suiker en sambal toe, roer goed door en voeg vervolgens pindakaas en kokosmelk toe.

Eventueel wat water als het te dik wordt. Citroen, ketjap en sojasaus er doorheen roeren. Laat enkele minuten zachtjes koken, roer regelmatig.

Serveren:

Leg op elk warm bord een warme roti, verdeel de kip met de aardappelen en de saus op de roti, Garneer met de kousenband en een half ei. Giet wat pindasaus over de pitjil en plaats de pitjil naast het bord.

Wijnadvies: La Maestrelle – Toscane 2010

Nagerecht: Fiadoe, ananastaartje en twee soorten sorbetijs

Ingrediënten:			<u>Fiadoe (zacht-zoet gebak)</u>
350	gr	bloem	Week direct de krenten en rozijnen in de rum (laat zo lang mogelijk staan)
200	gr	zachte boter	Weekvocht bewaren voor de saus!
2	thl	bakpoeder	Maak een zacht deeg van de bloem met 2 el. boter, de bakpoeder of de opgeloste gist, 2 el.
30	gr	witte basterdsuiker	basterdsuiker, de vanille, de losgeklopte eieren en de lauwe melk. Het deeg moet zacht maar
		vanille essence (enkele druppels)	wel goed uit te rollen zijn.
2		eieren	Laat het 1 uur afgedekt staan om te rijzen.
150	ml	melk	
vulling			
50	gr	gehakte amandelen	Smeer boter in een bakblik (25/30 cm doorsnee) en beleg deze met een dun uitgerold stuk deeg,
50	gr	sukadesnippers	besmeer deze met boter.
50	gr	rozijnen (geweekt in rum)	Meng alle ingrediënten voor de vulling door elkaar en verdeel een beetje over het deeg
50	gr	krenten (geweekt in rum)	Maak van het overgebleven deeg dunne vellen, besmeer met boter verdeel hierop de vulling en
1-2	thl	kaneel	rol de vellen op (ongeveer 3 cm dik)
4	dr	amandelgeest	Snij de rollen in stukjes van ca. 4 cm. 12 stuks (één per persoon) Maak er een soort roosjes van.
50	gr	suiker	Plaats de roosjes met de open zijde naar boven, naast elkaar op de deegbodem in het bakblik.
150	ml	melk	Maak een mengsel van de melk, de suiker en de rest van de gesmolten boter. Besprenkel de
			fiadoe met iets van dit mengsel. Doe dit ook enige keren tijdens het bakken en op het einde van
			de baktijd nog een keer.
			De fiadoe bakken in een voorverwarmde oven, 180-200 °C gedurende ca. 35 minuten.
<u>Ananastaartjes</u>			
2	st	ananas	De ananas schillen, wassen en raspen. De ananas stoven met de suiker en het
150	gr	suiker	citroensap tot het vocht verdampst is.
15	ml	citroen- of limoensap	Voor het deeg: De boter romig roeren. Daarna al roerende het koude water toevoegen en
150	gr	boter	blijven roeren totdat al het water is opgenomen. De bloem en het mespuntje zout erdoor
150	ml	koud water	scheppen en mengen totdat er een samenhangend deeg is verkregen. Het aanrecht met bloem
225	gr	bloem	bestuiven en hierop het deeg uitrollen.
		zout (mespunt)	De ronde taartvormpjes met boter insmeren en bekleden met het deeg. In elk vormpje een
			beetje van de gestoofde ananas doen. Het overgebleven deeg weer kneden, uitrollen en in
			reepjes snijden. De taartjes hiermee kruisgewijs versieren. De rand netjes afwerken. Op
			ovenstand 3 – 4 ongeveer 45 minuten goudgeel bakken.

150 ml orgeade limonadesiroop
650 ml water
400 gr suiker

250 ml passievruchten- of mango
coulis
600 ml water
450 gr suiker

Orgeade sorbetijs:

Maak een sorbet ijs, door de suiker in het water op te lossen en de limonadesiroop er door te mengen. Af laten koelen en er ijs van draaien.

Bewaar in de vriezer.

Sorbetijs van passievrucht of mango coulis (zie voorraad in de vriezer)

Van deze ingrediënten eveneens een sorbetijs maken.

Spuit met een spuitzak een mooie rozet in een ovaal glaasje en reserveer in de vriezer.

Bind het weekvocht van de krenten en rozijnen met wat aardappelzetmeel .

Eventueel nog wat rum toevoegen.

Presentatie:

Plaats op een langwerpige bord; het glaasje sorbet, het ananastaartje een bolletje orgeade ijs en een stukje fiadoue.

Bestrooi het taartje met wat poedersuiker, het bolletje orgeade-ijs met wat verkruimeld amandelschaafsel (even roosteren) en de fiadoue met de rumsaus.

