

Surinaamse nasi, recept van Rihelmo Rechards

Ingrediënten + bereiding (gemaakt voor 5 personen, genoeg voor minimaal 8 personen) | Ca. 75 minuten kooktijd



1. 1 kg basmatirijst
2. Paar strengen kousenband
3. Zonnebloemolie
4. Witte natuurazijn (6 maanden gerijpt, AH)
5. Bosje selderij (Turkse groenteboer)
6. 1 sjalot
7. 2 gele uien
8. Stuk gember (zo groot als twee vingers)
9. Stuk laos (toko)
10. 5 kruiden mengsel (toko / Turkse groenteboer)
11. 1 kg kip
12. 4 bakbananen (toko)
13. Soja (toko)
14. Atjar tjampoer (zoetzure groente)(toko)
15. 3 eieren
16. Taugé (twee handen vol)
17. Faja Lobi Moksie Metie Trafasie (Surinaamse marinade, toko)

18. Citroen
19. ABC Ketjap manis (toko)
20. Pindasaus (bijvoorbeeld Wijko)
21. Gebakken uitjes (uit pakje)
22. 2 pakjes aromaat (optioneel)

Rijst (basmati)

- Rijst in de pan goed wassen tot water niet meer dof is, dan afgieten
- Koken volgens voorschriften
- Water laten uitdampen
- Folie over pan, zo blijft de rijst zacht. 10 minuten laten staan
- Folie ipv deksel (op laag vuur)

Kip

- In de pan doen, flinke scheut azijn erover zodat kip (ten dele) onder azijn staat
- Citroen door de helft en wat sap over de kip doen
- Twee helften citroen op de kip in de pan zetten
- Minimaal 15 minuten laten staan
- Kip goed met water afspoelen zodat de azijnsmaak eruit gaat (azijn gaart kip een beetje)
- Kip in pan in het water zetten (water één vingerkootje boven kip uit)
- 3 el zout erbij
- 15 minuten laten koken
- 2 el sojasaus erbij
- Water laten koken (hoe lang?)
- Rasp de uien, laos en gember, snijd de selderij
- Kip 'uitpluizen' (in stukjes uit elkaar halen)
- Olie van bakbananen in de pan gieten
- Kip erbij doen
- Geraspte uien, laos, gember en gesneden selderij erbij, op hoog vuur braden
- 1 el 5 kruidenmengsel erbij
- 2 el Faja lobi
- 3 el ketjap manis
- Rijst erbij en grondig opscheppen
- Flinke scheut soja erbij
- Aromaat scheut voor zoutbalans
- Ca. 8 minuten roerbakken

Bakbananen

- Pellen, wassen, topjes eraf snijden
- in schuine schijfjes snijden
- Leg ze op bord met keukenpapier
- Flinke scheut zonnebloemolie in de pan op hoog vuur
- Schijfjes in de olie leggen, als ze bruin zijn omdraaien (steeds hoog vuur)
- Zijn de schijfjes gaar (donkerbruin), schep ze dan op een bord met keukenpapier
- Olie waarin de bananen zijn gebakken in kommetje doen voor later gebruik

Taugé (blancheren)

- Water in pan aan de kook brengen op hoog vuur
- Deksel erop
- Flinke snuf zout erbij
- (Gewassen) taugé in het water (hoog vuur)
- 10 seconden tellen
- Pan met taugé van het vuur en in vergiet
- Koud water erover gieten (ijsblokjes nog beter)
- Laten uitlekken

Kousenband

- Strengen bij elkaar
- Kopjes eraf snijden
- In schuine stukjes snijden
- Koken in heet water

2 eieren

- per ei klutsen met snuf zout en peper erbij
- tot omelet bakken
- in rechte stukjes van ca. 3 cm lang snijden, apart serveren in kom

Eet smakelijk!