

MOREEN, ARETHA & MARTHA WAAL

Hapjes &
drinkjes
voor elke
gelegenheid



SURIMAM

Terug naar de soul van de Surinaamse keuken

COOKING *feest!*



De beste feestrecepten
uit *SuriMAM Cooking*

COLOFON

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in dit boek.

Deze recepten zijn eerder verschenen in *SuriMAM Cooking –*

Op zoek naar de soul van de Surinaamse keuken

© 2017, 2020 Moreen Waal, Aretha Waal, Martha Waal en

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff, B.V., Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Deze uitgave kwam tot stand door bemiddeling van Marianne Schönbach

Literary Agency B.V.

Omslagontwerp en opmaak binnenwerk Femke den Hertog

Fotografie en foodstyling Janine Jansen

Lifestyle fotografie Hardwich Rosebel

Tekstredactie Ingrid Meurs en Dorette Kostwinder

ISBN 978 90 245 9036 0

NUR 442

www.isamsterdam.nl

www.boekenwereld.com

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

MOREEN, ARETHA & MARTHA WAAL

**SURIMAM
COOKING**
feest!

**Terug naar de
soul van de
Surinaamse keuken**

UITGEVERIJ LUITINGH-SIJTHOFF









Inhoud

Inleiding

9

Mama

13

Suriname

15

De Surinaamse ingrediënten

18

de recepten

Hartig

23

Broodjes

81

Drankjes

103

Zoet

123



De Surinaamse ingrediënten

AZIJN Gebruiken we om kip mee te wassen, en bij de bereiding van zuurgoed wordt tafelazijn gebruikt.

BAKKELJAUW (batjauw) Gezouten en gedroogde kabeljauw die ook als smaakmaker wordt gebruikt. Wordt ook wel klipvis, stokvis of labberdaan genoemd. Bakkeljauw is een magere vissoort.

BIRAMBI Langwerpige, ovaalachtige boomvrucht van 10 centimeter. Wordt vaak in zuurgoed verwerkt. De lichtgroene vruchten zijn schaars en erg duur.

CASSAVE Bruine tropische wortelpeen, ook wel maniok genoemd. Er bestaat zoete en bittere. Kan niet rauw worden gegeten, maar wel gestoofd of in stukjes gesneden en vervolgens gefrituurd.

GEMBER Oorspronkelijk uit China en vervolgens via West-Afrika en Azië naar Suriname gekomen. Gember is goed tegen vele kwaaltjes. Afrikaanse gember is wat donkerder van kleur, maar veel pittiger.

KOUSENBAND Familie van de sperzieboon, maar smaakt pittiger en steviger. De Surinaamse kousenband heeft een lengte van ongeveer 1 meter. De kousenband in Nederland heeft een kortere lengte. Voor de bereiding wordt de kousenband in kleine

stukjes gesneden van 3 centimeter. Rijk aan vitaminen en mineralen.

PEPERS Madame Jeanette en adjuma zijn de bekendste Surinaamse pepers.

PICCALILLY Wordt veel gebruikt als tafelzuur.

PIMENTKORRELS Ook wel lontai genoemd en afkomstig uit Midden-Amerika. Ruikt naar kruidnagel, kaneel en nootmuskaat.

POMTAJER Deze wortelknol wordt gebruikt voor de pom. Schillen en raspen kost veel tijd, en je kunt hem diepgevroren en kant-en-klaar vinden in de Surinaamse toko's.

SJOEROE (hibiscus) Wordt wel 2 meter hoog met roze of gele kelkbloemen van 4 centimeter. Afkomstig uit Afrika, komt ook veel als sierplant voor. Thee van hibiscus is een goede dorstlesser.

SOPROPO Vruchtgroente met een geribbelde schil en een bittere smaak. Wordt ook wel bitterkommer of bittermeloen genoemd. Om de bittere smaak tegen te gaan kun je de sopropro bestrooien met wat zout, laat dit 30 minuten intrekken en spoel het zout eraf.

TAMARINDE Een langwerpige zure vrucht van de tamarindeboom. Het vruchtvlees is zacht. Vaak gebruikt om gerechten een zure smaak te geven. Kant-en-klaar te koop in de toko.

ZOUTVLEES Is gekruid en gepekeld rundvlees. Een groot aantal gerechten wordt met zoutvlees bereid. Daarom zie je ook niet veel zout als ingrediënt in de Surinaamse keuken. Omdat het zoutvlees erg veel zout bevat, moet het eerst altijd eerst uitgekookt worden voordat je het kunt bereiden. Het ontzouten van het vlees gaat als volgt.

Eerst spoel je het zoutvlees met koud water goed af. In een pan met een liter water breng je het zoutvlees aan de kook. Als je het wilt bakken of braden, ontzout je het vlees gedeeltelijk, in dat geval kook je het 15 tot 20 minuten. Voor soepen moet je het vlees geheel ontzouten en dan kook je het langer door. Na 15 minuten koken spoel je het water weg en voeg je schoon water toe. Breng opnieuw aan de kook tot het zoutvlees gaar is. Hoe langer je het kookt, hoe meer je het ontzout.

ZUURGOED Bij elke maaltijd komt zuurgoed op tafel als bijgerecht. Het wordt gemaakt van groenten zoals komkommer, bloemkool, wortel, ui en birambi. Deze worden ingemaakt in potten met pimentkorsels, laurier, azijn, suiker en water.





hartig

Sambal

Gemarineerde kippenvleugeltjes

Losie foeroe

Roti met kip masala

Surinaamse pom

Nasi met kip

Telo met bakkeljauw

Gevulde eieren

Rodebietensalade

Gevulde sopropo met gehakt

Kaaskoekjes

Moksi alesi met bakkeljauw

Tjauw min

Surinaams zuurgoed

Pastei met kip

Her' heri met bakkeljauw

Kipsaté

Frita's

Pindasoep met tomtom

Petjel met pindasaus

Bananenchips



VOOR 4 PERSONEN 30-60 MINUTEN

Rodebietensalade

DIT WORDT WEL DE SURINAAMSE HUZARENSALADE GENOEMD. DEZE SALADE IS OP VELE MANIEREN TE MAKEN, MAAR WIJ HOUDEN VOORAL VAN DEZE VEGETARISCHE VARIANT. JE HERKENT DE SALADE AAN DE ROZE-RODE KLEUR. HEERLIJK VOOR BIJ DE BARBECUE.

BEREIDING

Schil de gewone en zoete aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in 20 minuten gaar. Stamp de aardappelen tot een puree. Snijd de bieten in kleine blokjes.

Doe de mayonaise en een scheutje bietensap bij de aardappelpuree. Voeg de bietjes beetje bij beetje toe en roer om. Als de kleur roze genoeg is, voeg dan de augurken, de zilveruitjes en de maïs toe en schep door elkaar. Breng op smaak met zout en peper (of sambal). Voeg indien nodig nog wat mayonaise of bietensap toe. Zet de bietensalade tot gebruik in de koelkast.

Serveer de bietensalade met ijsbergsla en de partjes ei.

INGREDIËNTEN

225 G KRUIMIGE AARDAPPELEN
225 G ZOETE AARDAPPELEN
200 G VOORGEKOOKTE BIOLOGISCHE RODE BIETEN (SAP BEWAREN)
3 EL MAYONAISE OF HALVANAISE
3 AUGURKEN, KLEINGESNEDEN
6 ZILVERUITJES, GESNEDEN
150 G VERS GEKOOKTE MAÏSKORRELS
1 TL ZOUT
1 TL ZWARTE PEPER OF 1 TL SAMBAL
1 KROP IJSBERGSLA
2 EIEREN, HARDGEKOOKT, IN PARTJES



WIST JE DAT GEMBER

- ... vaak gebruikt wordt tegen zware misselijkheid?**
- ... goed is tegen hoge bloeddruk?**
- ... in heel veel gerechten het voornaamste kruid is?**
- ... goed is voor de botten?**
- ... het eerste drankje is dat bij aankomst in Suriname door familie en vrienden wordt geserveerd?**



ijthoff

D-
THINK
MUSCH
TEN

