

# MADAME JEANETTE



10  
S.R.D

# Inhoud

7	Voorwoord
8	De Surinaamse keuken en mijn recepten begrijpen
15	Surinaamse smaakmakers
28	Madame Jeanette, een beginner's guide en een liefdesverklaring
30	Tips en tradities
33	Broodjes
45	Zuur
51	Hapjes
71	Soep
87	Salades en tjoka
101	Surinaamse groenten
125	Hollandse groenten
145	Roti en dahl
167	Tjatnie
173	Rijst en bonen
191	Bami
205	Sambal
211	Ovenschotels
225	Drankjes
235	Zoet
251	Dank
252	Register





Het boek dat voor je ligt is het boek dat ik graag had gekregen toen ik mijn moeders huis verliet. Ik was achtien en dacht dat ik de techniek die nodig is om een roti te bakken nooit onder de knie zou krijgen. Laat staan dat ik mezelf minimaal een halve dag in de keuken zag staan om een *decent meal* op tafel te zetten. Het idee dat een maaltijd koken zolang duurt, komt door mijn moeder die wél halve dagen in de keuken staat, waar ze voor je kookt met alle liefde die ze in zich heeft. Soms wel drie tot vijf verschillende Surinaamse gerechten tegelijk. Het is haar manier om 'ik hou van je' te zeggen. Zo leerde zij dat van haar moeder in Paramaribo, en mijn oma weer van haar moeder. En zo zijn de recepten met mijn betovergrootouders, die zo'n honderdvijftig jaar geleden als gastarbeider vanuit India naar Suriname kwamen, meegenomen. Ik zeg inmiddels ook 'ik hou van je', met mijn eten, alleen vaak iets sneller en makkelijker.

## **TWEDE GENERATIE MIGRANT**

Die drang naar het doen zoals het was en daarmee een heimwee stillen naar een land dat ooit je thuis was, heb ik niet. Daarmee is dit kookboek anders dan de meeste Surinaamse kookboeken. Mijn thuis is Nederland, waar ik ben geboren en getogen. Ik eet net zo lief stampot als roti. Die stampot breng ik natuurlijk wel op smaak met Surinaams-Hindoestaanse masala. Ik ben inmiddels door schade en schande wijs. Mijn pom is vaker mislukt dan gelukt maar inmiddels perfect in mijn ogen, mijn roti bolt ein-de-lijk op als een boze kat in de pan en mijn bara's zijn niet meer vierkant. Alles wat ik door de jaren heb geleerd, heb ik in dit boek samengebracht. Ik heb een hekel aan het woord 'modern', daarin straalt door dat traditionele gerechten een update nodig hebben. Dat hebben ze niet, ze zijn goed zoals ze zijn.

## **EEN GROENTEBOEK**

Mijn recepten zijn een directe weergave van hoe ik thuis kook. Vlees en vis zijn veel vaker figuranten, groenten de sterspelers. Het liefst vergezeld met smaken die ik ken van vroeger – Hindoestaanse masala, Javaanse trassi, Creoolse lontai (pimentbessen) en Chinese 5-spice. Allemaal invloeden die direct stammen uit de diversiteit van de Surinaamse keuken waar ik op groot ben geworden. Maar, mijn wieg stond in Friesland – dus ook de oer-Hollandse invloeden vind je terug: masala met spruitjes en pindasoep met boerenkool. Lokale groenten zijn net zo lekker als de Surinaamse – misschien nog wel lekkerder als ik bedenk dat ze niet de halve wereld hebben overgevlogen om op mijn bord te belanden. En laten we wel wezen, in feite doe ik niets anders dan mijn betovergrootouders die, toen ze Suriname 150 jaar geleden bereikten vanuit India, ook gingen koken met wat daar voor handen was.

## **KLASSIEKERS EN HUN OORSPRONG**

In dit boek vind je dus ook de Surinaamse klassiekers waar ik dol op ben, het is daarom bij uitstek een boek voor de beginnende Surinaamse kok die de basis van deze keuken onder de knie wil krijgen. Onderzoek naar deze gerechten bracht mij naar Suriname. De mensen die ik daar heb ontmoet geven deze bekende gerechten en zijn bevolkingsgroepen een gezicht. Ik hoop dat jij hierdoor de volgende keer dat je moksi alesi eet, denkt aan de reis die dit gerecht door de oerwouden van Suriname heeft gemaakt, via de rijstkorrels in de haren van gevluchte tot slaaf maakten. Maar ook dat je snapt dat er aan bara eeuwen aan sentiment en historie kleven voor degenen die destijds huis en haard achterlieten op zoek naar een betere toekomst. Deze gerechten zijn het eetbare geheugen voor eenieder die heimwee heeft naar wat was.

## **MADAME JEANETTE**

In het epicentrum van al mijn recepten vind je de madame-jeanettepeper, een iets mildere variant of een andere smaakmaker met pit terug. Het kan zijn dat je spontaan een zweetaanval krijgt van het idee alleen al. Dat is goed. Dan weet jij dat madame jeanette een peper is en niet mijn buurvrouw, mijn tweede naam en ook niet een dame van lichte zeden, waarnaar de peper naar verluidt is vernoemd – al schijnt dat ook een pittige tante te zijn geweest. Madame jeanette verbindt wat mij betreft de verschillende Surinaamse keukens met elkaar, ze is namelijk door alle verschillende bevolkingsgroepen een geliefd en veel gebruikt element in de keuken en ik hoop straks door jou ook.

## **SIMPEL, SNEL EN SPICY**

Zie hier een eerste vooroordeel over de Surinaamse keuken: alles duurt lang. Surinaams eten zet je binnen no-time op tafel. Het zijn juist de recepten die wij 'huiseten' noemen, die je niet vindt in restaurants. Recepten waarin nederige ingrediënten transformeren tot een Surinaams feest.

In dit boek laat ik je zien dat de smaakbasis van de Surinaamse keuken helemaal niet zo ingewikkeld is. Ik neem je mee op reis door verhalen, anekdotes, kruiden, specerijen, sauzen en ingelegde groenten om de sleutel tot Surinaams koken te ontdekken. Met groenten van ver én dichtbij. Want laten we eerlijk zijn, de basis van Surinaams koken is plezier. Iedereen die ooit heeft genoten van een nasi met garnalensambal, een broodje bakkeljauw, een warme kom saoto of een roti masala kip, kousenband en aardappel, weet dit. En dat plezier heb ik gevangen in dit boek, maar dan wel met minder vlees, vis en kunstmatige smaakmakers. Simpel, met pit en veel groen, dat is waar het om draait.

**Raghenie Bhawanie**



**EEN ZAKJE ZUUR  
WORDT IN  
SURINAME MET  
NET ZOVEEL  
EGARDS  
BEHANDELD ALS  
EEN ZAKJE  
SNOEP DOOR  
EEN DRIEJARIGE.**







Gepofte biet (zie blz. 49)

# Zuur

















**ZIE ROTI ALS EEN  
BLANCO CANVAS  
DAT JE MOET  
INVULLEN. DAT  
KAN MET  
WERKELIJK VAN  
ALLES ZIJN; EI,  
VLEES OF VIS,  
ALLE GROENTEN  
DIE JE MAAR KAN  
BEDENKEN.**







**Roti en dahl**



# ALOO EN DAHL ROTI

Lang verhaal kort: roti maken kost tijd en moeite. Het is niet per se simpel (het wordt wel echt makkelijker naarmate je het vaker doet) en er is geen shortcut. Maar er zijn meerdere wegen die naar roti leiden, aloo en dahl roti zijn de meest bewerkelijke roti's, voor aficionado's dus. Kloproti van de volgende bladzijde heeft geen vulling maar vergt wat vouwtechniek. Voor de roti-gevorderde. Sada roti is de instaproti in dit boek, makkelijk en zonder veel techniek. Begin met sada en werk je zo op naar de gevulde roti's. Dan heb je het rotimaken 'zo' onder de knie. Het is ook prima om roti kant-en-klaar te kopen. Er zijn verschillende goede op de markt, ik ben fan van 'Kries Roti'. Deze koop je in veel Aziatische of Surinaamse supermarkten en vind je in het vriesvak, het zijn ambachtelijke roti's en je proeft het vakmanschap erin.

Ik heb mijn ziel en zaligheid gestoken in zo goed mogelijk uitleggen hoe je roti's moet maken, toch helpt het om het een keer te zien. Op mijn Instagram en Facebookpagina heb ik een kort filmpje opgenomen waar je de handelingen ziet, zodat alles nog meer op zijn plek valt.

Ik geef je de recepten voor zowel met aardappel als met dahl gevulde roti's. In de praktijk kies je vaak één van de twee, anders wordt het wel een heel omvangrijk project.

## voor 10 roti's

### voor het deeg

650 gram bloem, plus extra om mee te bestuiven  
2 theel. bakpoeder  
1 theel. zout  
1 theel. suiker  
3 eetl. neutrale olie, plus extra om in te bakken

### voor de aloovulling

400 gram kruimige aardappels  
3 tenen knoflook, heel fijn gesneden of tot puree gestampt in een vijzel  
2 eetl. neutrale olie  
1 theel. zout  
1 theel. gemalen komijnzaad  
½ madame jeanette, zonder zaadjes en zaadlijsten heel fijn gesneden of meegestampt in de vijzel met de knoflook (optioneel)

### voor de dahlvulling

300 gram gele spliterwten  
4 tenen knoflook, heel fijn gesneden of tot pulp gestampt in een vijzel  
½ theel. masala  
½ theel. gemalen komijnzaad  
½ madame jeanette, zonder zaadjes en zaadlijsten heel fijn gesneden of meegestampt in de vijzel met de knoflook (optioneel)

Zeef de bloem in een grote kom, samen met het bakpoeder en het zout. Los de suiker op in een kom met 500 milliliter lauwwarm water door goed door te roeren en voeg dan 2 eetlepels olie toe.

Voeg langzaam het suiker-oliewater toe aan de bloem en kneed tot er een deeg ontstaat. Vouw het deeg niet, maar blijf het in de kom bewegen door erin te kneden en te knijpen door in één beweging het deeg van de buitenkant op te pakken en in het midden naar beneden te duwen. Wees vooral niet te voorzichtig. Dit is hét moment om alle frustraties van de dag op het deeg te botvieren. Zorg dat je de randen van de kom meeneemt zodat alle bloem in het deeg terecht komt. Kneed het deeg 15 tot 20 minuten, tot het mooi elastisch is. Voeg wat lauwwarm water toe als het deeg te droog is. Het deeg moet vochtig aanvoelen, maar niet aan de kom kleven. Wrijf 1 eetlepel olie over het deeg en laat het minimaal 2 uur of liever nog een nacht rusten onder een schone vochtige theedoek op een droge en warme plaats. Absoluut niet in de koelkast.

Maak de aloovulling. Breng een pan licht gezouten water aan de kook en kook de aardappels beetgaar. Je controleert dit door er met een vork in te prikken, als de aardappel langzaam weer van de vork glijdt als je hem omhooghaalt uit het water, is je aardappel perfect gaar. Giet de aardappels af. Haal de aardappels door een pureeknijper of stamp ze fijn met een pureestamper. Hoe fijner je aardappel, hoe beter. Meng de aardappel in een kom goed met de knoflook, olie, het zout en de komijn.

Was voor de dahlvulling de gele spliterwten tot het water dat ervan afkomt helemaal helder is. Doe de spliterwten in een pan en zet ze net onder met water. Breng aan de kook en kook 20 tot 30 minuten op hoog vuur. Check na 20 minuten of de spliterwten niet te zacht worden. Je moet ze tussen je duim en wijsvinger kunnen pletten met wat kracht, maar niet te makkelijk. Zodra je dit kan doen, haal je ze van het vuur en giet je ze af. Laat ze goed afkoelen, minimaal 30 minuten. Maal de spliterwten als ze zijn afgekoeld fijn met behulp van een koffiemolen, keukenmachine of vijzel samen met de knoflook, masala, komijn en eventueel de madame jeanette. Pulseer of vijzel niet te lang! Je wilt geen puree, maar een zanderige consistentie met kleine korreltjes. Een goede maatstaf om de consistentie te checken is om het mengsel in je hand te nemen en je hand tot een vuist te knijpen; als alles aan elkaar kleeft heb je gewonnen.



# ROTIBIJGERECHTEN

Onderstaande bijgerechten vind je allemaal terug op één bord. Het liefst met een flinke lepel mangotjatnie, wat peper en zuur en soms zelfs een goede splash dahl. Je serveert de roti er ALTIJD naast, niet erop of eronder. Het hele idee is juist dat je een vers en warm stukje roti tussen je vingers neemt en daarmee wat bijgerechten bij elkaar raapt om zo hét perfect hapje samen te stellen. Elke hap weer. En hiermee voorkom je zompige roti die in saus heeft liggen baden, mijn grootste nachtmerrie.

## Masala kip

Ik gebruik altijd kip met bot, maar voel je vrij te doen wat het lekkerst eet voor je. De saus mag wat vetter zijn, dat is niet erg. Olie is een geleider van smaak. In Suriname leerde ik dat ketjap door de masala een goede vervanger voor zout is. Soms voeg ik wat tomaten-puree toe, voor extra diepgang. Een andere smaakvolle twist is een evenredig mengsel van doksa masala (zie bladzijde 22) en gewone masala.

### voor 4 personen

4 eetl. neutrale olie  
1 ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook,  
fijngesneden  
2 eetl. masala  
1 theel. gemalen  
komijnzaad  
1 theel. zout  
(of 2 maggiblokjes)  
500 gram kippenbouten  
zonder huid (in niet te  
kleine stukken gehakt),  
of kippendij met bot  
1 hele madame jeanette  
(optioneel)  
ca. 10 gram bladselderij  
(optioneel)

Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui glazig. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee. Voeg de masala, komijn en het zout (of de maggiblokjes) toe en roer goed door. Zorg dat de masala niet verbrandt. Voeg binnen 1 minuut de kip toe en blijf goed omscheppen. Voeg na 5 minuten 150 milliliter water en de hele madame jeanette toe en laat vervolgens 20 tot 30 minuten staan op laag vuur met het deksel op de pan tot de kip gaar is. Een lichte prutteling onder gesloten deksel levert een sappige kip op. Mocht je willen controleren of je kip gaar is, snijdt dan voor gebruik het grootste stuk doormidden en controleer op gaarheid. Garneer eventueel met de bladselderij.

Erg lekker (bijna onmisbaar) bij de roti zijn de masala-eieren van bladzijde 42. Wanneer je deze hardgekookt, gepeld en gefrituurd hebt, kan je ze de laatste 5 minuten makkelijk meestoven met de kip.

---

## Traditionele dahl

### voor 4 personen

200 gram gele erwten  
4 tenen knoflook,  
waarvan 2 geplet en  
2 fijngesneden  
1 grote ui, de helft in grove  
stukken, de andere helft  
gesnipperd  
1½ eetl. masala  
1½ madame jeanette  
½ theel. gemalen komijn  
3 eetl. neutrale olie  
½ theel. zout

Spoel de erwten tot het water helder is. Doe ze in een pan met 1 liter water en voeg 2 tenen geplette knoflook, de grove stukken ui, ½ eetlepel masala en 1 madame jeanette (heel voor een milde variant, in stukken voor een pittigere versie) toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en kook in ongeveer 1 uur gaar met het deksel op de pan. Als je de erwten tussen twee vingers kunt pletten zijn ze gaar. Haal de smaakmakers (eventueel de grote stukken ui, maar zeker de madame jeanette) uit de pan zodra de dahl klaar is. Schrik niet als de dahl nog wat waterig is, hij wordt steviger als hij afkoelt.

De tarka (specerijenolie) is optioneel, de dahl kan zonder. Verhit als de dahl gaar is de olie in een koekenpan, fruit de gesnipperde ui in de pan glazig. Voeg de fijngesneden tenen knoflook en eventueel een halve of kwart fijngesneden madame jeanette toe en bak nog 2 minuten. Doe er 1 eetlepel masala, de komijn en het zout bij en bak nog 20 tot 30 seconden. Voeg deze hete olie met smaakmakers toe aan je dahl. Kijk uit voor hete spetters olie. Ik vind de drama van dit hele gebeuren heerlijk. Serveer meteen.





# LIPGLOSSBAMI MET SAMBAL VAN TEMPEH EN HUISGEMAAKTE ATJAR

Surinaamse Javanen snappen dat er niets sexier is dan een glanzend laagje 5-spice-olie op je lippen na het opslurpen van bamislierten. Het gaat daarbij om typisch Surinaamse bami – je kent dit misschien als ‘dikke bami’ en het staat bij praktisch elk Surinaams restaurant op de kaart.

Over huisgemaakte atjar: je ziet het vaak voorbijkomen in culinaire clickbaitartikelen: ‘Als je dit zelf een keer hebt gemaakt, wil je het nooit meer uit een potje.’ Voor mij gaat dat lang niet altijd op. Neem rodekool: ik blijf kleffe kool uit een potje lekkerder vinden dan mijn eigen maaksels. Iets waar dit wel het geval is, is huisgemaakte atjar. *Pinky swear*. Dus, klaar voor glossy lippen en crispy atjar? Hierbij het recept voor mijn snelle Surinaams-Javaanse bami. Het wordt van origine geserveerd met saté of Javaanse ovenkip. Ik ga voor een pittig bijgerecht van tempeh, wat ik ken van het typisch Surinaamse ‘buffet’ bij feesten en partijen, waarbij mijn ogen altijd groter blijken dan mijn maag.

## voor 4 personen

### voor de huisgemaakte atjar

(voor ca. 1 liter)

200 ml natuuraazijn  
3 eetl. gula djawa (of suiker)  
1 theel. kurkuma  
1 theel. geraspte verse gember  
300 gram witte kool, in dunne repen van ca. 1 cm  
1 rode paprika, in dunne repen  
250 gram winterpeen, dunne repen

### voor de sambaltempeh

250 gram tempeh  
300 ml neutrale olie, plus 3 eetl.  
1 ui, gesnipperd  
3 tenen knoflook, heel fijn gesneden  
½ madame jeanette, zonder pitjes en zaadlijsten, fijngesneden  
1 stengel citroengras, gekneusd  
1 duim laos, in plakjes en gekneusd  
2 salamblaadjes (liefst vers maar gedroogd kan ook)  
2 theel. tomatenpuree  
3 eetl. zoete ketjap  
zout, naar smaak

### voor de bami

400 gram spaghetti  
1 eetl. zoute ketjap  
1 eetl. zoete ketjap  
1 theel. Chinees vijfkruidenpoeder  
3 eetl. neutrale olie  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
¼ madame jeanette, zonder zaadlijsten, heel fijn gesneden  
1 ui, gesnipperd  
1 theel. tomatenpuree  
5 takjes bladselderij, alleen de blaadjes, ragfijn gesneden

### ook nodig

brandschone weckpot(ten)  
van ca. 1 liter inhoud (zie blz. 169)

Begin met de atjar. Verhit in een ruime pan de azijn met 200 milliliter water, de suiker, kurkuma en gember en breng aan de kook. Ga niet boven de pan hangen, de azijnwalm kan op je longen slaan. Doe als het mengsel kookt de groenten in de pan, roer goed door en laat 2 tot 3 minuten op laag vuur zachtjes koken tot de groenten iets van hun stevigheid verliezen, maar zeker niet gaar zijn. Laat de atjar het liefst een dag in de koelkast staan voor gebruik of ten minste helemaal afkoelen.

Schep de groenten in één of meerdere potten en vul af met het azijnmengsel tot de groenten onderstaan. Sluit de potten af en laat afkoelen. Laat de atjar minimaal een dag trekken voor het beste resultaat. Je kan de atjar, mits de potten goed schoongemaakt of gesteriliseerd zijn, zo’n drie tot vier weken bewaren in de koelkast.

Snij de tempeh in dunne plakjes van 1 centimeter en de plakjes weer in dunne reepjes van 1 centimeter. Verhit 300 milliliter olie in een grote wok of pan en bak hierin de tempeh in delen tot de reepjes goudbruin zijn. Doe dit echt in twee of drie keer. Je wilt zeker weten dat de tempeh aan alle kanten krokant is en niet te veel aan elkaar gaat kleven. Haal de tempeh uit de pan met een schuimspaan en laat zo goed mogelijk uitlekken boven de pan en vervolgens op keukenpapier. Herhaal tot alle tempeh is gebakken.

Verhit 3 eetlepels olie in een hapjespan en voeg als de olie heet is de ui, knoflook en de madame jeanette toe en bak tot de ui glazig ziet, ongeveer 3 minuten. Voeg het citroengras, de laos en salamblaadjes toe en bak 1 minuut mee. Doe de tomatenpuree erbij en laat even in de pan liggen om te ontzuren en meng dan met de andere ingrediënten. Schep de tempeh en de zoete ketjap erdoor en meng alles tot de tempeh helemaal is voorzien van een laagje van het kruidenmengsel. Voeg een scheut water toe als de saus te dik is. Zet het vuur uit en maak af met zout naar smaak.

Kook intussen de spaghetti beetgaar in een ruime pan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de spaghetti af en voeg de zoute ketjap, de zoete ketjap en het vijfkruidenpoeder toe. Meng dit goed door de spaghetti, zodat alle sliertjes bedekt zijn.

Verhit de olie in een wok op middelhoog vuur en fruit hierin de knoflook, madame jeanette en de ui, tot de ui glazig ziet. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog 1 minuut. Schep de spaghetti erdoor en meng alles goed. Garneer met de bladselderij en serveer met de sambaltempeh en atjar.





Schaarfjys (zie blz. 227)

# Drankjes

# 5-SPICE WORTELCAKE MET LIMOEN-ROOMKAASGLAZUUR EN KOKOS

Geef mij worteltaart, *anytime, all the time*. Deze worteltaart is friskruidig en niet mierzoet. De bijna hartige lime frosting is perfect voor mensen die op z'n tijd wel een koekje bij de koffie lusten, maar bepaald geen zoetekauwen zijn. 5-spice is een mengsel van anijs, venkel, peper, kaneel en gember (zie ook blz. 21). Ik zag deze smaakmakers individueel weleens in andermans baksels voorbijkomen en dacht: waarom niet een keer allemaal tegelijk?

Anders dan de traditionele Chinese variant van 5-spice, heeft de in Suriname gangbare variant van het merk Mee Chun geen peperdure szechuan in de mix maar 'gewoon' zwarte peper. Szechuanpeper heeft een lichte citroensmaak en is niet zozeer pittig, maar creëert bij aanraking met de tong een tintelend, verdovend, effect. Lekker, maar niet voor in zoete baksels. De voordelige Surinaamse variant is door deze kostenbesparing prima als smaakmaker in zoete gerechten. Zo zie je maar weer: elk nadeel heb zijn voordeel.

## voor 8 plakken

225 gram zelfrijzend bakmeel  
5 gram bakpoeder  
100 gram suiker  
1½ theel. Chinees vijfkruidenpoeder  
snuf zout  
75 gram gecondenseerde melk  
150 ml zonnebloemolie, plus extra om in te vetten  
100 ml kokosmelk  
3 eieren  
400 gram wortel  
100 gram geraspte kokos, plus 10 gram extra ter garnering)  
100 gram rozijnen  
100 gram walnoten, grof gehakt  
sap van ½ sinaasappel  
1 eetl. sinaasappelrasp

## voor het limoen-roomkaasglazuur

50 gram boter  
200 gram roomkaas  
sap van ½ limoen  
40 gram poedersuiker

## ook nodig

springvorm van ca. 24 cm Ø

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, de suiker, het vijfkruidenpoeder en het zout. Meng de gecondenseerde melk, zonnebloemolie en de kokosmelk apart van elkaar tot een gladde massa. Voeg dit toe aan de droge bak mix en meng tot weer tot een dikke, gladde massa.

Klop in een tweede kom de eieren luchtig en voeg bij het meelmengsel.

Rasp de wortels op een grove rasp. Doe de wortelrasp, kokos, rozijnen, walnoten en sinaasappelsap en -rasp erbij en roer tot een gladde massa.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de zijken met een beetje olie. Giet het beslag in de vorm en bak 50 minuten in de oven. Controleer na 50 minuten met een satéprikker of het deeg gaar is. Het is goed als de prikker er schoon uitkomt. Laat helemaal afkoelen.

Smelt voor het glazuur de boter op laag vuur in een steelpan en meng met de roomkaas tot een mooi egaal geheel. Roer het limoensap en de poedersuiker erdoor tot je een glad glazuur hebt.

Bedek de afgekoelde cake met een dikke laag glazuur en garneer eventueel met limoenrasp. Laat het glazuur opstijven in de koelkast en serveer op kamertemperatuur.

Mocht je echt los willen gaan, ga dan voor wortelgarnering. Rasp wortel op een grove rasp en leg in suikerwater. Laat opdrogen op een bakplaat en garneer de cake hiermee.



