

# Koken met Marlène

*Een culinaire wereldreis*



# Koken met Marlène

*Een culinaire wereldreis*

Marlène A. Wünsch-Sarucco

Schrijver: Marlène A. Wunsch-Sarucco

Coverontwerp: FriMar

ISBN: 9789402136821

© Marlène A. Wunsch-Sarucco







walhalla. Ongelooflijk al die verschillende geuren en smaken. Een nieuwe wereld ging voor ons open en met veel weemoed kan ik terugdenken aan bijvoorbeeld de saté man, die in het weekend altijd rond zonsondergang met een barbecue achterop zijn brommer langskwam met gemarineerde satés, die hij voor de deur roosterde. De eetkraampjes met talloze overheerlijke gerechten. Al die onvergetelijke Chinese, Maleise, Indiase geuren. Van mijn lieve amah Ah-Ching heb ik ook veel geleerd. Er volgden ook vele kooklessen.

Na terugkomst in Nederland volgden mijn lieve vriendin Rita en ik nog jaren diverse kooklessen bij bekende chefs. Op uitnodiging gaf ik ook kookdemonstraties op diverse locaties. Met veel genoegen kijk ik terug op mijn eigen kooklessen thuis waar er naast samen kokkerellen en lekker eten altijd veel gelachen werd. De geuren van de exotische keuken was voor veel cursisten in het begin even wennen, bij het bakken van trassi en pepers werd de geur hun vaak te machtig en renden ze hoestend en proestend naar buiten om daar even weer op adem te komen. Sommige cursisten zeiden dat hun leven door deze lessen totaal veranderd was. Er ging een nieuwe wereld voor hen open. Lief en leed werd ook tijdens de kooklessen gedeeld en besproken. Hierdoor zijn heel wat vriendschappen ontstaan. Begin tachtiger jaren moest je voor de meeste verse kruiden richting Amsterdam. Ik was dan ook één à twee keer per week in Amsterdam om inkopen voor de kooklessen te doen. Verder kon ik voor de overige ingrediënten terugvallen op Carla. Carla heeft een gezellige toko aan huis.

We zullen samen over de grenzen van continenten langs de exotische keukens van de wereld gaan. Laten wij aan de slag gaan....

Ik heb geprobeerd om zo goed mogelijk de juiste maten en gewichten te geven. Waar het niet helemaal duidelijk is graag een beetje eigen fantasie gebruiken, “kijken wat je in huis hebt” zeg ik altijd. Succes en smakelijk eten maar vooral veel plezier bij het bereiden en genieten van de gerechten!





# 1 Ontbijtlekkernijen

---

## Broodje met gebakken kippenlevertjes

Toen wij als kinderen op Curaçao opgroeiden kregen wij 's morgens voor het naar school gaan overheerlijke, verse broodjes: "pan frances", met lekkere verrassingen van onze ouders.

### *Ingrediënten*

- 1 pond kippenlevertjes
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 à 2 tomaten, in stukjes gesneden
- 4 à 5 el tomatenketchup
- 2 el zoete ketjap
- 2 takjes platte peterselie
- 2 à 3 el olie



### *Bereiding*

De olie verhitten en de kippenlevertjes kort bakken. Ui en knoflook erbij doen en na 2 minuutjes de tomaten. Daarna de tomatenketchup, zoete ketjap en een klein beetje water toevoegen om te zorgen dat het niet te droog kookt. Garneren met fijngehakte bladpeterselie.

Op de broodjes altijd wat komkommerschijfjes op zuur doen.  
Smullen maar!



## Zalm op zuur “Oma Roosje’s zalmrecept”(ceviche)



### *Ingrediënten*

verse zalm of gerookte zalm (in kleine stukjes snijden)

1 witte of rode ui, wat er in huis is, in vieren snijden en dan uitlepelen

1 à 2 verse pepers, in ringetjes gesneden (zaadjes eruit halen voor een wat mildere smaak)

1 à 2 laurierblaadjes, gekneusd

een paar kruidnagels

een paar pimentbolletjes

azijn

1 mespunt zout

1 mespunt suiker

### *Bereiding*

Alles in een gesteriliseerde pot doen en een paar dagen laten staan.

Vroeger gebruikte mijn moeder (Roosje) de onverdunde azijn. Het recept lukt ook prima met gewone azijn.

## **Broodje met....**

Garnalen (verse of gedroogde), gebakken gehakt, bakkeljauw, zoutvlees (eventueel met kousenband)

### *Voorbereiding*

De gedroogde garnalen eerst een paar uur in water weken.

Verse garnalen pellen en het darmkanaal verwijderen, vervolgens wassen in wat water met citroen- of limoensap. Zoutvlees en bakkeljauw altijd eerst een paar uur ontzouten in water. Dit door het

vlees onder water te laten staan voor een aantal uur zodat de geconcentreerde zoute smaak milder wordt. Voor gebruik spoel je het af. Zoutvlees en bakkeljauw ongeveer 30 minuten in water koken. Bakkeljauw van graat ontdoen en in stukjes snijden. Gekookt zoutvlees in stukjes snijden.

## **Broodjes met verschillende vullingen (zie ook voorbereiding)**

Kipfilet eerst kort koken in wat bouillon of water met een bouillonblokje en in stukjes snijden.

### *Ingrediënten*

500 g garnalen/kipfilet/gehakt/bakkeljauw/zoutvlees  
mespunt trassi (garnalenpasta) eventueel  
1 ui, fijngesneden  
1 teen knoflook, fijngesneden  
1 tomaat, in stukjes gesneden  
1 verse peper in ringetjes gesneden  
1 à 2 takjes platte peterselie  
zout en suiker naar smaak

Bij kipfilet eventueel 1 à 2 el zoete ketjap doen.

### *Bereiding*

De olie in de pan verhitten en de trassi kort bakken, vervolgens de garnalen, bakkeljauw of vlees toevoegen, samen met de gesneden ui, knoflook, tomaat en pepers. Het geheel ongeveer 10 minuten zachtjes bakken. Garneren met fijngehakte peterselie.

De broodjes altijd serveren met komkommer op zuur. Er kan ook extra sambal toegevoegd worden. Gewoon naar eigen smaak. Lekker ook met in plakjes gesneden hardgekookt ei.

## **Broodje met in plakjes gesneden rijpe bakbanaan**

1 bakbanaan in plakjes snijden en in weinig olie aan beide kanten kort bakken. Heerlijk op brood.

## Johnny Cakes

Johnny cakes zijn ronde of platte bolletjes. Dit recept is van Mary, die bij mijn oudste zus Eugenie als inwonende huishoudhulp werkte. Mary kwam uit Saba en kon heerlijke Johnny cakes bakken, die zij met van alles vulde. Heerlijk voor het ontbijt.

### *Ingrediënten*

1 kop korenbloem  
1/2 kop melk  
1 tl zout  
1 el suiker  
1 el roomboter  
1 kop kokend water

### *Bereiding*

Alles mengen en tot een bal kneden en een half uur laten rusten in de koelkast. Met een deegroller bolletjes op een met bloem bestoven ondergrond maken en vullen met bijvoorbeeld:

- Kaas
- Gebakken spek/hamblokjes
- Gebakken bakkeljauw (zie de voorbereidingen bij broodje bakkeljauw)

De bolletjes aan elke kant 2 à 3 minuten frituren en serveren met honing, appelstroop, keukenstroop, jam of marmelade. Met een beetje fantasie kun je eindeloos vullingen voor de Johnny Cakes bedenken. Gewoon even kijken wat je in huis hebt.

## Broodje met tonijn

### *Ingrediënten*

1 blikje tonijn op olie (uitgelekt)  
1 fijngesneden ui, of sjalotjes  
1 augurk, fijngesneden  
1 theelepel kappertjes  
1 à 2 el mayonaise of fritessaus  
het witte gedeelte van 1 lente-ui, fijngesneden  
zwarte peper uit de molen

Alles goed met elkaar mengen en uitsmeren op toastjes of op een vers warm broodje. Je kunt er ook nog fijngesneden slablaadjes bij serveren

## Korenpap met kaneel

Toen ik als kind op Curaçao woonde gingen wij met onze ouders in de grote vakantie altijd een paar maanden met vakantie, vaak naar de familie in Suriname. Elke morgen om negen uur kwam er een mevrouw langs die twee soorten pap verkocht. Zij had een houten blad op haar hoofd met twee potten erop met grote opscheplepels. Het was een kunst zoals zij de potten met pap balanceerde op haar hoofd. Vol bewondering keken wij dus toe hoe zij de pap voor ons opschepte. Mijn moeder kocht altijd korenpap met kaneel voor ons.

### *Ingrediënten*

60 g korenmeel (maïsmeel)

1 l melk

3 à 4 el suiker

Zout

snufje kaneel

klontje boter

### *Bereiding*

Een deel van de melk aan de kook brengen. Het andere deel mengen met het korenmeel en de suiker. Voeg dit nu al roerend samen en laat het geheel op een zacht vuurtje 15 à 20 minuten doorkoken. Voeg op het laatst de boter toe. Het gerecht met kaneel afmaken.



Surinamerivier bij Domburg

Wij logeerden regelmatig bij tante Brunette in Suriname. Tante Brunette woonde met haar familie op de plantage Osembo in Suriname. Wij vonden het heerlijk en spannend om bij hen te logeren. Tante maakte haar eigen pindakaas en cacaomelk van de cacaoplanten op de plantage. Nergens ooit zo lekker gehad. Er was een kreek waar je heerlijk kon zwemmen en zij maakte altijd een geurend kruiden bad “sriet watra” voor ons. Het was een feest om daar te zijn. ‘s morgens vroeg maakte zij het avondeten klaar, daarna moest zij werken op de plantage. Ze kon ook heerlijke herie herie maken. Het herie herie recept is te vinden bij de vis gerechten.

## **Pindakaas met verse peper van Tante Brunette**

### *Ingrediënten*

1 kilo pinda's

2 el zonnebloemolie

1 verse Madame Jeannette peper, wel van zaadjes ontdoen, anders veel te scherp (je hebt maar een klein stukje nodig)

Alle ingrediënten samen malen. De gemalen pindakaas in steriele potten doen.