

Herie herie

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 500 g bakkeljauw | 4 eieren |
| 2 rijpe kookbananen | 125 g boter |
| 2 groene kookbananen | 1 ui |
| 2 cassaves | 4 tomaten |
| 2 swietie petata (zoete aardappelen) | 2 teentjes knoflook |
| zout | 1 verse peper |

Ontzout de bakkeljauw van tevoren. Snijd de toppen van de bananen, snijd de bananen dan in de lengte 3 mm in en haal de schil eraf. Maak de cassaves op dezelfde manier klaar. Schraap de aardappelen schoon. Was de aardappelen en de cassaves en doe ze met de bananen in een pan met water en zout. De groene bananen en aardappelen moeten onder in de pan in verband met de verschillende kooktijden. De rijpe bananen en de cassaves zijn ongeveer 15 minuten na het koken van het water gaar. De rest is gaar in 30 tot 40 minuten. Kook de bakkeljauw en de eieren samen in een pan. De eieren moeten hard zijn en de bakkeljauw is ongeveer in 25 minuten gaar. Fruit de ui, tomaten, knoflook en peper in de boter. Laat de stukjes bakkeljauw even meebakken. Serveer dit gerecht met de vruchten, de gekookte eieren en de plakjes tomaat.



Batjauw fritas (gefrituurde kabeljauwballetjes)

| | |
|----------------------------|---------------------|
| 400 g batjauw (bakkeljauw) | 2 takjes peterselie |
| 1/2 ui | 1 ei |
| boter | zwarte peper |
| 3 sneetjes oud brood | paneermeel |
| melk of water | |

Laat de vis een paar uur van tevoren in water weken om hem te ontzouten. Kook hem daarna uit en snijd hem in stukjes. Fruit de ui in een beetje boter. Week het brood in melk of water en hak de peterselie fijn. Roer het peterselie-broodmengsel door de bakkeljauw en voeg ook het ei en de gefruite uitjes toe. Voeg naar smaak zwarte peper toe. Maak kleine balletjes van het mengsel. Paneer de balletjes en bak ze bruin in boter.

Sem met vis

500 g sem
1 droge of zoute vis
4 eetlepels olie
1 ui

1 teentje knoflook
1 eetlepel masala
eventueel 1 stukje peper en 1
theelepels tomatenpuree

Kook de vis in wat water, totdat hij zacht is (ontzout een zoute vis eerst). Verwijder de graten en bak de vis in de hete olie met de gesnipperde ui, het geperste knoflook en de masala (voeg eventueel peper en tomatenpuree toe). Voeg de sem toe, schep alles om en bak het geheel nog even. Draai daarna het vuur laag en doe het deksel op de pan.
Smoor het gerecht gaar in 15 minuten.



Chop-soi

2 bossen kaisoi
250 g orgaanvlees van kip,
bijvoorbeeld kippenmaagjes
1/2 kopje sieuw

1 eetlepel rum
2 teentjes knoflook
olie
1 ui

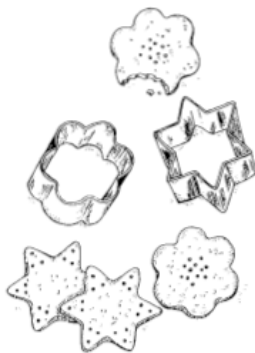
Snijd de organen in stukjes. Meng de sieuw, de rum en het geperste knoflook en marineer hierin het kippenvlees. Bak in de hete olie de uitgelekte organen. Snijd de ui in reepjes en bak deze even mee. Voeg de sieuwmarinade toe. Was de kaisoi en snijd hem in grote stukken. Smoor de groente heel even mee, maar zorg ervoor dat hij groen blijft.

Abrongakoekjes II

1 ei
250 g suiker
4 eetlepels water

2 eetlepels abronga
500 g bloem
2 theelepels kaneel

Kluts het ei met een deel van de suiker tot de suiker goed is opgelost. Voeg beetje bij beetje de rest van de suiker en het water toe, tot alle suiker gesmolten is. Maak de abronga schoon en roer hem door het beslag. Houd een kopje bloem apart voor het uitrollen. Meng de overige bloem met het kaneel en haal dit mengsel door het deeg. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven plank en maak er koekjes van. Leg de koekjes op een ingevet bakblik en bak ze lichtbruin in een voorverwarde oven.



Blokmout

1 kokosnoot
375 g bloem
75 g boter of kokosolie
250 g suiker

1/2 theelepel kaneel
2 theelepels fijne koekamonia
1 eetlepel rozenwater

Breek de kokosnoot en vang het vocht op. Rasp het vruchtvlees van de kokosnoot met schil en al. Meng het vocht, het geraspte kokos, de bloem, de boter, de suiker, het kaneel, de koekamonia en het rozenwater tot een deeg. Vet de bakblikken in met boter of kokosolie. Maak balletjes van het deeg en leg ze op het bakblik. Druk ze plat met een vork en bak ze lichtbruin in een hete oven.