

Traditioneel Surinaamse
Gerechten voor luie
Nederlanders

Traditioneel
Surinaamse
Gerechten voor luie
Nederlanders

Mark Nijland & Ismaël Belliot

Schrijver: Mark Nijland & Ismaël Belliot

Coverontwerp: Mark Nijland

ISBN: 9789464922813

© Mark Nijland

Voorwoord

De totstandkoming van dit boek heeft jaren geduurd. Het was dan eigenlijk ook helemaal niet mijn bedoeling om een kookboek te schrijven. Ik was met name geïnteresseerd in de recepten van mijn goede vriend Ismäel. Ik vroeg aan hem hoe bepaalde gerechten te bereiden en schreef dat vervolgens op voor persoonlijk gebruik. Na verloop van tijd werden dit er steeds meer. Ik was en ben zo dol op zijn eten, dat ik eens opperde dat het zonde zou zijn dat zijn kennis en vaardigheden betreft koken verloren zou gaan. Als niemand anders het zou opschrijven, zou ik het doen was mijn gedachte. Nu jaren later is er dus een kookboek.

Ten eerste wil ik Ismäel bedanken voor zijn geduld om mij alles uit te leggen en te vertellen over Surinaamse gerechten en het bereiden en koken hiervan. Ook wil ik iedereen bedanken die feedback heeft gegeven op de conceptversies van dit boek.

Ter nagedachtenis van Richard Pawirodikromo.



INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk 1 – Wat eten we vandaag?	4.
Hoofdstuk 2 – Waarom weer een kookboek?	5.
Hoofdstuk 3 - De vrijdagavond bij Ismaël	7.
Hoofdstuk 4 – Hoe het allemaal echt begon	9.
Hoofdstuk 5 – Algemene informatie en tips	11.
Hoofdstuk 6 - Soepgerechten	
• <u>Spliterwtensoep</u>	14.
• <u>Surinaamse kippensoep</u>	17.
• <u>Linzensoep</u>	19.
• <u>Cassavesoep</u>	20.
Hoofdstuk 7 - Visgerechten	
• <u>Courgette met garnalen / Surismaël</u>	23.
• <u>Zoetzure vis met groente / Vismaël</u>	25.
• <u>Bitterblad met droge garnalen en zoutvlees</u>	28.
Hoofdstuk 8 - Moksi Alesi	
• <u>Moksi Alesi</u>	29.
• <u>Moksi Alesi Masoes</u>	31.
Hoofdstuk 9 - Bami gerechten	
• <u>Javaanse Bami</u>	33.
Hoofdstuk 10 - Ovengerechten	
• <u>Moksi Meti</u>	36.
• <u>Pom</u>	39.
Hoofdstuk 11 - Kipgerechten	
• <u>Sopropo met kipgehakt</u>	41.
• <u>Pastei met kip</u>	43.
• <u>Zoete kip</u>	45.

Hoofdstuk 12 - Vegetarische gerechten

- Vegetarische pitjil 48.
- Gado Gado 49.

Hoofdstuk 13 - Overige gerechten

- Kapucijners met varkensstaart 50.
- Black eyed pesie 52.
- De roti van Ismaël 54.
- Bruine bonen met rijst 58.
- Amsoi met zoutvlees 60.
- Pompoen met zoutvlees 61.

Hoofdstuk 14 - Bijgerechten

- Telo (Cassave met bakkeljauw) 62.
- Ei koken zonder water 64.