

Eet mee met Esmé

Wij eten echt niet elke dag Italiaans thuis. Ik zou het wel kunnen maar er zijn nog zoveel andere mooie, gerechten, streken en landen die ook heerlijke recepten hebben dat ik graag varieer.

Zo heb ik ooit op uitnodiging van een ouder van een leerling, geleerd roti te maken bij hen thuis. Ik kan niet tippen aan het gerecht zoals ik het daar toen heb gegeten maar probeer het wel te benaderen. Een heerlijk gerecht waarvan je niet alle ingrediënten, zoals kousenband, hier kunt kopen. Sperziebonen zijn echter een prima vervanger en zo is een eigen versie ontstaan.

Roti zijn een soort harde pannenkoeken die in Suriname vaak met een curry van kip, aardappelen en bonen worden gegeten. Bestek wordt niet gebruikt: je scheurt een stukje van de roti af en schept hiermee wat curry op.

Ik maak de curry vaak een dag van te voren of 's ochtends samen met het deeg voor de koeken. Zo trekken de smaken heerlijk in elkaar. Dan 's avonds de curry opwarmen en alleen de koeken bakken en klaar is kees. Leuk om samen met kinderen te doen.

Benodigheden voor 2 personen

1 ui
1 teen knoflook
200 gram sperziebonen
½ bakje champignons
200 gram kippedijen
3 eetlepels olie
4 cm verse gember of gemberpoeder
5 theelepels kerriepoeder
1 ½ theelepel chilipoeder
250 gram krielaardappelen (deze vallen niet uit elkaar)
half pakje santen (kokosmelk)
zout
125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
olie
rasp en sap 1 citroen
sojasaus



Voorbereiden:

De ui pellen en snipperen. De sperziebonen schoonmaken en in stukjes breken. De champignons schoonmaken en grote exemplaren in vieren snijden. De kipfilet in kleine stukjes snijden. De schil van de gember verwijderen en het stukje raspen. De knoflook fijn snijden.

Bereiden:

In een voldoende grote braadpan de olie verhitten en de ui, gember, kerrie en chilipoeder op een laag vuur laten fruiten.

De kipstukjes en de knoflook erdoor scheppen en ca. 5 minuten laten meebakken. Nu de sperziebonen, krieltjes, champignons en citroenrasp en het sap erdoor scheppen. Voeg de santenmelk toe (het hele pakje kan ook), ong. 1 ½ dl. heet water, 4 eetlepels sojasaus en zout. Het gerecht moet bijna onderstaan.

Laat met de deksel op de pan de curry in 25 minuten gaarstoven. Het vocht moet inkoken tot een dikke saus.

Deeg voor de koeken:

Boven een kom de bloem met de bakpoeder zeven. Voeg 75 cl. water toe, meng dit en dan met een mixer

of je handen kneden tot een soepel deeg en vorm er 4 ballen van. De deegballen in plasticfolie ong. 30 minuten laten rusten.

Bestuif je werkblad/aanrecht met bloem en rol de deegballen uit tot dunne ronde lap. Verhit een koekenpan en voeg wat olie toe. Leg hier een deeg lap in en de koek zal in ong. 2 minuten gaar bakken. Er ontstaan luchtbellens in het deeg, draai de koek dan om.

Je kunt de koek als hij groot genoeg is op een schone theedoek leggen en dubbelklappen. Bak zo alle koeken.

Verwarm de curry op zacht vuur en nu is het belangrijk om goed te proeven. Breng de curry op smaak met extra sojasaus en citroensap. Is de saus nog niet dik genoeg, meng dan wat saus met maïzena en voeg dit toe. Zorg dat het goed doorwarmt.

Schep de curry in een diep bord en serveer er de warme koeken bij.

Eet smakelijk!

Heb je vragen over een van deze recepten mail dan naar: esme@pastaaanzee.nl