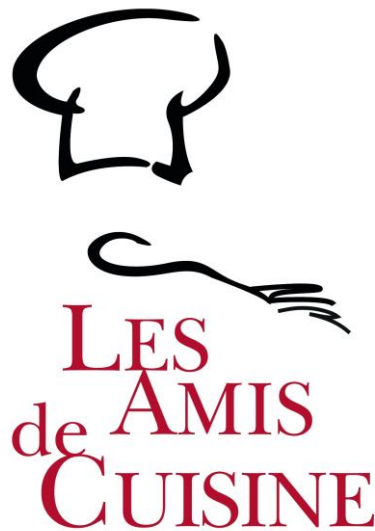




Menu september 2025

Thema Suriname

Het thema van dit menu is Suriname. Een prachtig land waar culinaire invloeden van over de hele wereld samenkomen. Door de inbreng vanuit de inheemse bevolking en de Creolen uit de regio, gemengd met duidelijk merkbare Nederlandse, (verschillende) Indiase en Indonesische, Chinese, Joodse en zelfs Libanese invloeden is deze keuken een fusionkeuken bij uitstek. Suriname is niet echt een land met een sterke fine dining cultuur, maar er is zeker inspiratie te vinden. Gelukkig kent Nederland het tweesterrenrestaurant De Lindehof van chef Soenil Bahadoer, ook wel de spicy chef genoemd. Hij heeft een kookboek gepubliceerd waar zijn Hindoestaans-Surinaamse achtergrond en sterrenwaardige gerechten bij elkaar komen. Ook heeft hij mooie masterclasses verzorgd op Cheflix. Onze zustervereniging in Hilversum heeft op zijn basis een menu opgesteld waar wij voor dit menu dankbaar gebruik van hebben gemaakt. Ook hebben we onze eigen ervaringen in en met Suriname verwerkt en is gebruik gemaakt van 'mijn recepten' van London Loy en van de nieuwste editie van Muriel's Groot Surinaams Kookboek.

Omdat de visgang (Bakkeljauw) eigenlijk twee kleine gangen vormt en zowel de pindasoep, de rendang als de bojo rijke gerechten zijn, zijn de eerste twee gangetjes wat kleiner en lichter en meer een soort amuse.

Let op: de eerste kok die binnen komt moet meteen beginnen met het briochedeeg

Krab op sambalchips *
Garnalenpakora met chutney van courgette
Surinaamse pindasoep
Bakkeljauw op twee manieren *
Rendang met ijs van gemberbier *
Bojo met Mihta Bhaat *

Samengesteld door: familie Groen, Do1, Di3 en JD1.

Eet smakelijk!

Gerecht 1 – Krab



met sambalchips en gels van lemmetje en kokos

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen plus één of twee personen extra voor het kraken van de krabpoten, want dat is veel werk. Apparatuur: oven op 160 graden, staafmixer.

Ingrediënten voor 16 porties

Sambalchips

40 ml water
40 g suiker
25 g amandelpoeder
70 g bloem
30 g sambal badjak
17 g eiwit (van ½ ei)
zout

Bereidingswijze

Begin hier direct mee, want het beslag heeft ruim tijd nodig om te rusten.

Kook suiker en water tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Blender het suikerwater met de overige ingrediënten tot een glad beslag en zeef. Laat minstens een uur in de koeling staan.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Strijk het beslag uit over een siliconenmat tot een laagje van 2 mm. Bak ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven en hou ze tussentijds goed in de gaten.

Steek meteen na de eerste 15 minuten (of eerder als het beslag al droogt) uit in ronde koekjes van 4 cm en bak ze nog 7 minuten extra tot ze knapperig zijn. Laat buiten de oven uitharden.

Krab

500 g pantsers en koppen van
Hollandse garnalen
½ sjalot
2 tenen knoflook
50 g wortel
1 tl tomatenpuree
30 ml cognac
200 ml witte wijn
1200 g krabpoten
1000 ml visbouillon van
verdund concentraat
50 g crème fraîche
kneepje limoensap

Zet de koppen en pantsers van de garnalen aan met een beetje olie. Snijd de sjalot, knoflook en wortel fijn en voeg toe aan de garnalenschalen en laat zacht worden. Voeg de tomatenpuree en cognac toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot een mooi concentraat. Druk het geheel door een zeef en zet de bisque apart.

Kook de krabpoten 9 minuten in de visbouillon. Kraak de poten en haal het vlees eruit.

Meng het krabvlees met de crème fraîche en een beetje bisque tot een smeuijge massa ontstaat. Het hoeft geen fijne mousse te zijn, er mogen best nog stukjes krab voor wat textuur te zorgen. Breng op smaak met zout, peper en kneepje limoensap.

Zet het krabmengsel in de koeling.

Gel van lemmetje

30 ml limoensap
30 ml citroensap

(Lemmetje is de Surinaamse benaming voor de limoen, maar wordt ook regelmatig gebruikt voor citroen)

100 ml sinaasappelsap
4 g yota gellifyer
12 ml gembersiroop
15 g suiker

Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken en haal daarna van het vuur. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Blender glad en haal door een zeef. Doe in een spuitflesje of spuitzakje.

Kokos gel

225 ml kokoswater
25 ml kokos siroop (Monin)
Zest van 1 limoen
3 g yota gellifyer
zout

Doe alle ingrediënten in een pan en kook hard voor ca 1 minuut totdat het mengsel geleert. Laat afkoelen. Doe in een spuitflesje of zakje.

Eindbereiding

Maak 32 kleine quenelles van de krab.

Presentatie

Cress

Plaats een quenelle krab op een sambal koekje en een quenelle op een dotje kokosgel. Maak beide af met een dotje gel van lemmetje.

Kleine (leistenen) bordjes op kamertemp

Garneer met wat cress.



Gerecht 2: Garnalenpakora

met chutney van courgette



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Magimix, handmixer.

Ingrediënten voor 16 porties

Garnalenpakora

Olie voor frituren
400 g grote garnalen (gepelde diepvriesgarnalen)
100 g kikkererwtenmeel
1 rode ui, gesnipperd
1/2 groene chilipeper, fijngehakt
1 el korianderblad, gehakt
Puntje bakpoeder

Courgettechutney

1 banaansjalot
1 grote teen knoflook
½ chilipeper, fijngehakt
Ongeveer 1/8^e Madame Jeannette fijngehakt
1 courgette
1½ tl kerrie masala of kerrie madras
Mespunt kurkumapoeder
½ tl komijnzaad
12-15 ml (1 el) limoensap
zout

Eindbereiding

1 bosje bosui

Opmaak

2 el granaatappelpitjes



Bereidingswijze

Ontdooi de garnalen, controleer of het darmkanaal er goed uit is en snij de garnalen vrij fijn (het moet nog wel structuur geven aan de pakora, maar ook weer geen grove brokken zijn).

Mix het kikkererwtenmeel met 15 el water in een kom en klop tot een glad beslag. Voeg de rest van de ingrediënten toe samen met de garnalen en meng goed. Het beslag moet een stevige substantie zijn. Verwarm een laag olie in een smalle hoge pan tot 180°C.

Frituur eetlepels van het beslag tot koekjes van ca 3-4 cm in enkele minuten tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Hak de banaansjalot, knoflook, chilipeper en de Madame Jeannette in de kleine kom van Magimix en vijzel dit vervolgens tot een pasta. (Bepaal de hoeveelheid Madame Jeannette naar smaak afhankelijk van de hitte van de peper, die wil namelijk nog wel eens variëren. Geef de rest van de peper aan de koks van de pindasoep voor de sambal).

Verhit een scheut olie in de pan en zweet dit de pasta aan. Snij de courgette in repen en hak deze in de kleine kom van de Magimix klein, voeg deze toe aan de pasta. Voeg masala poeder, kurkumapoeder en komijnzaad toe.

Reduceer tot een compote (circa 20 minuten) op laag vuur en breng op smaak met wat zout en limoensap. Laat de chutney afkoelen.

Snij ca 6 cm lange stukken van het groen van de bosui (alleen het groen) en snij hier in de lengte één mm dunne reepjes van. Laat ze krullen in ijswater.

Doe wat chutney in een klein diep bordje, leg daar de pakora op en garneer met een krul bosui en wat granaatappelpitjes.



Gerecht 3: Pindasoep

met Tomtom



In Suriname wordt veel gebruik gemaakt van bakbanaan, een zetmeelrijk familielid van de banaan zoals wij die meestal eten. De bakbanaan wordt in de groene, onrijpe en in de gele (tot zwarte), rijpe vorm gebruikt. De onrijpe is hard en zurig, de rijpe zachter en zoeter. Het eten van gebakken bananen heeft zijn oorsprong in de Javaanse eetcultuur, waarin ook de combinatie van banaan met pinda een klassieke is. Tomtom zijn balletjes van gekookte banaan, een Surinaamse specialiteit.

Uitserveren om: 20:30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: grote snelkookpan, latex handschoenen

Ingrediënten voor 16 porties

Bouillon

1500 g kippenpoten
2 winterpenen
2 stengels bleekselderij (in Suriname 'soepgroente' genoemd)
1 ui
3 tenen knoflook
Een bosje peterselie
Drie takjes tijm
2 laurierblaadjes
Olie
Peper en Zout

Zoutvlees

400 g zoutvlees

Soep

Bouillon
12 pimentkorrels
4 laurierblaadjes
400 ml kokosmelk
700 g ongezouten pindas
Peper
Zout
Sambal badjak

Bereidingswijze

Snij de groenten grof en bak deze kort aan op niet te hoog vuur in een grote snelkookpan. Doe de stukken kip er bij en voeg water toe tot de kip onder staat. Voeg peper en zout toe. Breng aan de kook en schuim af. Sluit de pan en breng onder druk en laat de bouillon 1 uur trekken.

Druk verlagen en de bouillon zeven. De stukken kip plukken en het vlees klein snijden en apart houden.

Naast bakkeljauw wordt in de Surinaamse keuken zoutvlees veel gebruikt. Het is gepekeld en gekruid rundvlees, en heeft zijn oorsprong in het Joodse pekelvlees.

Breng het zoutvlees aan de kook in ruim water. Anderhalf uur zachtjes laten koken. Afgieten, af laten koelen en het vlees in zeer kleine stukjes snijden.

Neem van de bouillon de hoeveelheid couverts aan grote soeplepels + 3 extra. Met de kokosmelk, piment en de laurier aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes laten trekken. Piment en laurier verwijderen.

Rooster de pinda's licht in een droge rvs pan. Laat afkoelen en maak er een pindakaas van in de vijzel of een blender. De pindakaas in een kom doen en met een paar lepels bouillon verdunnen. Vervolgens de verdunde pindakaas in de soep mengen. Het zoutvlees toevoegen aan de soep zodat het nog mee kan koken. Breng zonodig op smaak met peper en zout en naar smaak de sambal. Houd warm.

Peper

4 Madame Jeannettepepers
(plus de rest van gang 1)
Appelazijn
Zout en suiker
Handschoenen

In Suriname wordt bij veel gerechten een verse sambal van Madame Jeannette pepers geserveerd die vaak 'peper' wordt genoemd. Heerlijk en geurig, maar voor velen van ons een tandje (of wat) te pittig.

Pas ook op als je bij voorbeeld een broodje bestelt op een van de geweldige markten. Je krijgt dan de vraag 'met zuur en peper?'. Met dat laatste bedoelt men deze sambal. Je bent gewaarschuwd...

Toch wilden wij jullie deze ervaring niet onthouden. Snijd hiervoor met handschoenen aan (!) de Madame Jeannettepepers heel erg fijn (tot een 'suiker') en meng dit geheel met een snuf zout, een klein beetje suiker en maak het geheel smeug met een wat appelazijn.

Tomtom

2 rijpe bakbananen
1 onrijpe bakbananen

Kook de bananen samen in de schil gaar in ruim water gedurende 20 minuten. Giet af. Pel ze en prak het vruchtvlees. Maak er (indien nodig met wat vocht) een soepele massa van om er vervolgens balletjes ter grootte van een knikker (plm 1,5cm) van te maken. Dek af en zet weg.



Presentatie

1 bosje bladselderij
Sambal naar keuze op tafel

voorverwarmde borden of kommen

Schenk wat soep in een kom of een mooi bord. Doe er een paar balletjes Tomtom in en verdeel het kippenvlees over de soep. Garneren en met een beetje fijngesnipperde selderij.

Voor de liefhebbers kan er naast de verse sambal van Madame Jeannette op tafel ook sambal badjak of een andere geurige sambal worden geserveerd.



Gerecht 4: Bakkeljauw twee keer



1. in brioche

2. met telo

Uitserveren om: 21.00 en 21.15 uur (of tegelijkertijd om 21.00) - Uitvoering: 3 personen (twee beginnen met de brioche, één met de telo) - Apparatuur: frituurpan op 180 graden, deegmixer, mandoline, oven op 210 graden, staafmixer.

Conserveren van voeding is zeker in de tropen altijd al een uitdaging geweest. Inleggen in zuur of zout, drogen of roken, er zijn talloze klassieke wijze van conserveren. Bakkeljauw is gedroogde en gezouten vis. Het kan kabeljauw zijn, maar ook andere vissoorten worden op deze wijze geconserveerd en bereid en worden dan vaak ook bakkeljauw genoemd. In Suriname wordt overigens ook veel zoetwatervis gegeten en wordt vis vaak warm gerookt.

Telo met bakkeljauw is een klassiek Surinaams gerecht. Telo is de naam voor gefrituurde cassave. Het wordt hier geserveerd met “pulled” bakkeljauw. Pulled vis was al lang gebruikelijk voordat pulled vlees populair werd. Deze gang bestaat uit twee kleine gerechtjes die na elkaar geserveerd kunnen worden.

Begin direct met het briochedeeg, dat vormt zeker bij de vier gangen versie van het menu de bottleneck.

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Bakkeljauw in Brioche

Briochedeeg

4 g zout
300 g bloem
30 g suiker
200 ml melk
7 g gist (gedroogde)
4 eieren
175 g boter (op kamertemperatuur)

Activeer de gist: Meng de gist met de lauwe melk (niet te heet, ongeveer 35°C) en 1 eetlepel van de suiker. Laat het mengsel 5-10 minuten staan tot het schuimig wordt.

Meng ondertussen de droge ingrediënten: Zeef de bloem in een grote kom en voeg de rest van de suiker en het zout toe. Roer even door.

Voeg de natte ingrediënten toe: Klop de eieren lichtjes los in een aparte kom en voeg deze toe aan het bloemmengsel. Giet vervolgens het gist-melk mengsel erbij. Gebruik een mixer met deeghaken of kneed met de hand tot een kleverig deeg ontstaat.

Werk de boter in: Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe terwijl je blijft kneden. Het deeg zal in het begin erg plakkerig zijn, maar blijf kneden tot het glad en elastisch wordt (dit duurt ongeveer 10 minuten met de mixer, of 15 minuten met de hand).

Eerste rijs (verkort): Laat het deeg in een licht ingevette kom rijzen, afgedekt met een vochtige theedoek of plasticfolie. Plaats de kom op een warme plek (bijvoorbeeld bovenop een licht warme oven of in een oven op 28-30 graden). Laat het deeg ongeveer 45-60 minuten rijzen, tot het bijna in volume is verdubbeld.

Bakkeljauw

250 g bakkeljauw
250 ml melk

Was de bakkeljauw in ruim water. Breng de vis aan de kook in de melk waarbij alle bakkeljauw net onder staat en kook 30 minuten.

Spoel de vis af met water, verwijder de graten en huid. Pluk de vis in kleine stukjes.

Tomatencompote

350 g vleestomaten
Neutrale olie
½ banaansjalot
½ teen knoflook
¼ rode peper
Azijn
Zout
Peper
(appel)azijn

Hak de sjalot en de knoflook.

Ontdoe de rode peper van zaad en zaadlijsten en snij in fijne bruinoise ('suiker').

Rooster de tomaten in ongeveer 30 minuten op 250 graden in de oven tot ze rondom geblakerd zijn. Verwijder het vel en gooi weg. Verwijder ook de harten en gebruik deze voor de tomatenpuree 2.0. Pureer het vlees van de tomaten grof en laat uitlekken in een zeef. Verhit olie en fruit de sjalot, knoflook en chilipeper. Voeg de uitgelekte tomaat toe en reduceer.

Breng op smaak met zout, peper en naar smaak een beetje azijn. Mix zo veel van de tomatencompote met de geplukte bakkeljauw tot de smaak en structuur goed stevig is, vorm er één haps balletjes van en zet ze in de vriezer tot ze stevig zijn.

Tomatenpuree 2.0

Restant van de tomaten compote en de tomatenharten
1 klein blikje tomatenpuree
Gerookte paprikapoeder
Zout
Tabasco

Ontzuur de tomatenpuree door deze even te verwarmen. Roer de harten van de tomaten van de compote en het eventuele restant van de tomatencompote uit de vorige stap er doorheen en breng goed op smaak met zout, tabasco en gerookte paprika. Pureer met de staafmixer. Let op: de puree moet dik zijn. Doe in een spuitzak.

Brioche

Briochedeeg
Bakkeljauw-balletjes
Eiwit

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kneed het deeg kort door na de eerste rijs. Maak van het gerezen deeg kleine pakketjes van ca. 30 gram per stuk. Zorg dat ze hetzelfde gewicht hebben. Rol uit / druk plat en vul de plakjes deeg met een bakkeljauw balletje en vorm tot mooie ronde broodjes waarbij de vis geheel omhuld is met deeg. Laat ze nog ongeveer 30 minuten rijzen op bakpapier op de bakplaat op een warme plek. Bestrijk de gerezen bolletjes vervolgens met wat eiwit.

Schuif de bakplaat in de voorverwarde oven en verlaag de temperatuur naar 180°C. Bak de brioches in ongeveer 13-16 minuten goudbruin en gaar.

Presentatie

Serveer de brioche met daarop of daarbij een dotje tomatenpuree 2.0.

Bakkeljauw met Telo

Bakkeljauw

300 g bakkeljauw
Neutrale olie
½ ui
1 teen knoflook
4 tomaten
½ rode peper
zwarte peper

Spoel de bakkeljauw af in koud water. Breng de vis aan de kook in 1 liter water, kook 10 minuten. Neem de bakkeljauw uit de pan en verwijder de graten en huid. Pluk de vis in hele kleine stukjes. Ontvel de tomaten door ze even in te snijden en te blancheren zodat het vel loslaat. Snipper de ui en hak de knoflook, tomaten en rode peper heel fijn.

Verhit wat olie, bak de ui en de knoflook, voeg de tomaten, rode peper en zwarte zwarte peper toe. Voeg na enkele minuten de bakkeljauw toe. Bak 5 minuten. Proef en breng zonodig op smaak.

Telo

500 g cassave
Frituurolie



Was de cassave met koud water en snij in stukken van ongeveer 15cm. Maak in de lengte een sneetje nét door de schil heen. Daarna kan je de schil en het laagje eronder er afpellen.

Snij in de lengte plakjes met een fijne kaasschaaf of met een mandoline.

Verwarm de frituurpan tot 180-190°C. Frituur de cassavechips goudbruin. Dep de cassave droog met keukenpapier en bestrooi licht met zout.

Opmaak

1 bosje selderijblad, fijngehakt
limoenzeste

Serveer de telo door op een chipje een beetje bakkeljauw te leggen als een tartaartje, bestrooi met het selderijblad en wat limoenzeste.



Gerecht 5: Rendang met gemberijs

met zuurgoed moksi, koolrolletjes en lichte sojasaus



Rendang is vanuit Indonesië door de Javanen naar Suriname gebracht. In dit gerecht wordt de Surinaamse culinaire cultuur zichtbaar met haar Chinese, Hindoestaanse en Indonesische invloeden. Dit gerecht wordt in restaurant De Lindehof geserveerd met gefermenteerde bleekselderij en koolraap, die hier weggelaten zijn in verband met de tijd die het fermenteren kost.

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: snelkookpan, ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Zuurgoed moksi

100 g Paksoi
100 g Chinese kool
1 komkommer
1 rode ui
1 grote rode paprika
1 goudreinet
1 citroen
1 klein blikje ananas
1 tl zonnebloemolie
100 ml witte wijnazijn
50 ml water
10 g suiker
10 g zout

Koolrolletjes

1 spitskool
Zonnebloemolie
1 chilipeper
3 teen knoflook
50 g gember
2 banaansjalot
1 cm laos (galangal)
½ el Surinaamse masala
½ el karwij poeder
1 pandanblad (vriezer, 1 strikje per groep)
1 limoenblad
1 citroengras
250 ml kokosmelk
15 ml gembersiroop
25 ml ketjap
5 g sambal badjak

Bereidingswijze

Moksi betekent letterlijk 'mengelmoes'. Zeer bekend in Suriname is het gerecht Moksi Alesi, gemengde rijst met een gevarieerde garnituur, vaak kip of vis, bonen en zuurgoed.

Snij de paksoi en de kool in dunne reepjes, doe in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.

Snij de komkommer in heel dunne plakjes. Pel de ui, snij in dunne halve ringen. Snij de paprika in dunne reepjes. Snij de appel in brunoise blokjes en besprenkel deze met een beetje citroensap tegen het verkleuren. Laat het blikje ananas uitlekken, vang het sap op voor de dressing. Snij de ananas in kleine blokjes.

Meng voor de dressing het ananassap, zonnebloemolie, azijn, water, suiker en zout in een kom en giet over de groenten. Zet het zuurgoed zo lang mogelijk in de koeling.

Verwijder de buitenste 16 bladeren van de spitskool. Blancheer deze in royaal gezouten kokend water (2 minuten) en laat uitlekken op een theedoek. Snij de dikke nerf uit het blad.

Snij het restant van de spitskool in 2 mm fijne reepjes. Gooi de harde kern weg.

Ontdoe de chilipeper van de zaadjes. Doe de chilipeper, knoflook, gember, sjalot, laos, Surinaamse masala en karwij poeder in een blender en blend met een beetje neutrale olie tot een boemboe.

Verhit wat olie in een pan, bak de spitskool-reepjes aan en voeg de boemboe, het pandanblad, limoenbladeren en citroengras toe. Blus af met de kokosmelk, gembersiroop en ketjap. Laat 15 minuten rustig stoven en reduceren tot het bijna droog is. Verwijder het pandanblad. Breng op smaak met de sambal en wat zout.

Plaats een lepel vulling op het spitskoolblad en maak strakke rolletjes van ca 1,5 cm doorsnee.

Leg zo lang mogelijk in de koeling.

Rendang

3 teen knoflook
1 kleine ui
2 banaansjalot
40 g gember
1 rode chilipeper
3 cm kurkumawortel
1,2 kilo sukadelappen
Zonnebloemolie
1 citroengras
1 korianderwortel, geraspt
2 cm laos
15 ml sojasaus
15 ml ketjap
150 ml jus de veau van concentraat

Hak de knoflook, ui, banaansjalot, gember, chilipeper en kurkumawortel grof. Bak in een klein beetje zonnebloemolie aan in de snelkookpan.

Splits de sukadelappen zodat de zeen eruit is. Snij de sukadelappen in gelijke stukken van 3 bij 3 cm. Bak het vlees in kleine porties op hoog vuur in een koekenpan rondom bruin. Als het bruin is, doe je de stukken in de snelkookpan. Blus de koekenpan af met de jus de veau, giet in de snelkookpan en voeg dan de kruiden en het citroengras, korianderwortel en de laos toe.

Voeg daarna de sojasaus en ketjap toe. Zo nodig vul je bij met water, zodat het vlees net helemaal onder staat. Gaar het vlees in de snelkookpan voor 1 uur.

Haal de pan van het vuur en laat de druk wegvallen. Open de pan en kook met open pan de rendang zo lang mogelijk verder in. Als het te nat blijft: Soeniel maakt ook variant waarin hij de saus nog bindt met kokosrasp. Breng zonodig op smaak met peper en zout. Laat voor het serveren afkoelen tot kamertemperatuur.

Lichte sojasaus

4 teen knoflook
4 cm gember
30 g banaansjalot
1 citroengras
100 ml lichte sojasaus (liefst de less-salt versie)
0,5 liter jus de veau van concentraat

Hak de knoflook, gember en sjalot.

Kneus het citroengras.

Verhit olie in een pan en bak op laag vuur aan.

Blus af met de lichte sojasaus en voeg de jus de veau toe. (let op: niet te geconcentreerd maken, dan wordt het te zout).

Laat in ca 30 minuten reduceren tot ongeveer de helft.

Gemberbierijs

75 g gember
1 liter gemberbier
1 citroengras
Sap en zest van 1 limoen
230 g suiker
5 g cremotan

Doe het gemberbier citroengras, suiker en limoensap en –zest in een pan kook ongeveer 20 minuten. Reduceer tot ca 2/3^e. Zeef, voeg de cremotan toe, laat een kwartier afkoelen in de vriezer en giet tot slot in de ijsmachine en draai tot ijs.

Gemberpuree

500 g La Ratte (of andere bloemige) aardappels
2 banaansjalotten
2 tl Surinaamse masala
1 tl kurkumapoeder

Schil de aardappels en snij in kleine blokjes. Hak de sjalot. Bak de aardappels, sjalot met de kerrie masala en kurkumapoeder. Blus af met de helft van het gembersap en de runderbouillon. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Wrijf de aardappels door een zeef en voeg de rest van het gembersap toe en naar smaak nog wat extra bouillon. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.

100 ml vers gembersap
250 ml runderbouillon

Opmaak

Oost-Indische kers blaadjes of
andere passende cress

Zet een steekring op het bord en vul deze met de rendang op kamertemperatuur.

Plaats de koolrolletjes naast de rendang. Lepel een bolletje gemberpuree bovenop het koolrolletje.

Schep een klein beetje saus tegen de rendang aan.

Garneer met een blaadje Oost-Indische kers.

Leg wat zuurgoed tegen de rendang.



Plaats als laatste een quenelle ijs op de rendang en serveer snel.

Toegift: Vega variant (4 personen)

1 spitskool

1,5 stengel citroengras

2 limoenblad

½ rode chilipeper fijngehakt

2 cm pandanblad

1 cm laos

1 cm gember fijngehakt

500 ml kokosmelk

50 ml sojasaus

100 ml ketjap

Naar smaak sambal

Soeniel Bahadoer is ook bekend om zijn vegetarische Rendang van spitskool. Een aanrader!

Hak de spitskool. Verhit olie in pan en bak de kool rustig op laag vuur. Voeg na 10 minuten citroengras, limoenblad, chilipeper, pandanblad, laos en gember toe.

Bak even op hoog vuur en blus af met de kokosmelk.

Denk af met bakpapier en laat de spitskool 2 uur langzaam reduceren op heel laag vuur zodat de kool alle smaken opneemt.

Breng op smaak met de sojasaus, ketjap, sambal, peper en zout.

Dessert: Bojo met Mihta Bhaat

met slagroom.



Bojo is een cake van kokosnoot en cassave en is hét gebak waarmee een Surinaams feest wordt gevierd. Mihta Bhaat is een Surinaams-Hindoestaanse rijstpap, waarvan hier in de vorm van een mousse een 'elevated' versie wordt gemaakt.

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven, handmixer

Ingrediënten voor 16 porties

Bojo

100 gram verse kokos (= vruchtvlees van ½ kleine kokosnoot)
350 g geschilde cassave
100 ml melk
25 g boter, gesmolten
50 g rozijnen
2 g kaneel
Merg van een ½ vanillestokje
3 g amandel extract
50 g suiker
2 eieren
Snuf zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C.

Maak de cassave schoon volgens de instructie bij de gang met bakkeljauw.

Zoek de zachtste van de 3 'ogen' van de kokosnoot en prik met een priem, schroevendraaier of stevig mesje een gat en vang het kokoswater op. Tik met de botte kant van een zwaar hakmes of de onderkant van de greep van een sterk, zwaar mes (of een hamer) stevig langs te 'evenaar' van de kokosnoot. Na een paar slagen zal hij openbreken. Met een stevig lepeltje pak je het vruchtvlees eruit. Verwijder met een dunschiller het bruine schilletje.

Rasp het vruchtvlees van de kokos en de geschilde cassave op een fijne microplane rasp.

Meng met de overige ingrediënten behalve de eieren en de rozijnen.

Spatel door elkaar. Voeg de eieren één voor één toe.

Meng met een garde of handmixer (geen staafmixer, je wilt de structuur van de cassave en kokos behouden) totdat het beslag glad is. Schep op het laatst de rozijnen er door.

Doe in een met boter ingevette cakevorm en bak 55 minuten in de voorverwarmde oven.

Mihta Bhaat

2 blaadjes gelatine
125 ml kokosmelk
250 ml melk
50 g jasmijn rijst
1 rode chilipeper
1 citroengras
1 limoenblad

Dit is een variant op Mihta Bhaat, de traditionele Surinaams-Hindoestaanse rijstepap

Week de gelatine in koud water.

Kneus het citroengras. Doe de kokosmelk, melk, rijst, chilipeper, citroengras en limoenblad in een pan en laat 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het citroengras, de peper en het

1 tl groene-currypoeder
65 g suiker
125 g room

limoenblad.

Voeg de groene-currypoeder, suiker en gelatine toe aan het rijstmengsel. Los de gelatine op en haal van het vuur. Zorg dat het niet meer kookt. Laat afkoelen.

Klop de room stijf en vouw door de rijstmousse. Verdeel de rijst met een ijsschep in halfronde bolletjes van ca 4 cm en zet koel weg.

Kletskop

170 g poedersuiker
60 g sesamzaadjes
Optioneel wat chilivlokken of poeder
60 g limoensap
50 g roomboter
60 g bloem

Ingrediënten mixen, in een spuitzak doen en dotjes op een bakplaat spuiten. Veel ruimte tussen de dotjes laten omdat het uitloopt. Ongeveer 6 minuten bakken op 190 graden tot de kletskoppen zijn uitgelopen en mooi bruin zijn. Laat buiten de oven uitharden.

Opmaak

250 ml slagroom
1 tl suiker
Rasp van 1/2 limoen
Cress van Oost-Indische kers
(Nasturtium)

Snij plakken van de cake en serveer met de rijstmousse ernaast.

Klop de room stijf met de suiker, vouw op het laatst een beetje limoenrasp erdoor en vorm kleine quenelles. Leg een quenelle slagroom boven op de rijst en garneer met de cress.

Serveer met een kletskop.



Voor de inkopers, beide te verkrijgen bij de Oriental:

