

Ingrediënten voor 4 personen

Faja Lobi Pom (roerbakmix) -1  
Madam Jeanette peper -6 stuks  
Mixed Pickles -500 gram Quorn  
-5 bouillonblokjes -2 uien -10  
eetlepels olie -2 tomaten -2  
tomaten -1 bosje selderij -1  
eetlepel tomatenpuree -50 gram  
doperwtten -1 kilo pomtajer  
(gerasppte uit de diepvries) -250  
gram boter -4 1/2 eetlepels suiker  
-sap van 1 geperste sinaasappel  
-3 teentjes knoflook

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Surinaams  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pom met Quorn (Surinaams ovenschotel)

### Bereidingswijze

Quorn: Olie verhitten, Quorn in stukjes snijden en hierin lichtbruin bakken; de tomatenpuree toevoegen en goed omscheppen. 8 eetlepels Pom roerbakmix, de fijngesneden selderij, uien in ringen gesneden, tomaten in stukjes gesneden, knoflook, peper, doperwtten en de Mixed Pickles in kleine stukjes gesneden, toevoegen en het geheel 5 minuten roerbakken. Let op: de gember, die in de Mixed Pickles zit, niet gebruiken bij de bereiding van pom. Pomtajer: De pomtajer ontdooien en hieraan de suiker, bouillonblokjes, boter en het sinaasappelsap toevoegen en het geheel mengen tot een romige massa; hierna de reeds bereide Quorn hieraan toevoegen en het geheel goed mengen. Oven: Een vuurvaste schaal beboteren en de pomtajermengsel hierin overdoen; bak die in circa 1-1 ? uur in een voorverwarmde oven op 200 graden of 22 minuten in de hete luchtoven; de pom is gaar als het een donkerbruine korst heeft en van binnen goudgeel is.