

### Ingrediënten voor 4 personen

400 gr gekookte bruine bonen 1  
ui 2 teentjes knoflook 10 gr  
gember 1 tomaat 200 gr gerookte  
spekblokjes 500 gr kippendijen 1  
rookworst 1 Madame Jeanette 1  
bosje selderij 4 piment korrels 2  
Salamblaadjes 4 eetlepels ketjap  
Ingrediënten zuur, rijst en  
bakbanaan: 1 rijpe bakbanaan 1  
Salamblad 4 eetlepels suiker 2  
pimentkorrels Water Peper/zout 1  
komkommer 1 rode ui 3 dl azijn 3  
dl water 300 gr rijst

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Surinaams  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Bonen met rijst

Chef-kok Sharon de Miranda kookt een heerlijk Zuid-Amerikaans gerecht: Surinaamse bruine bonen met rijst en gebakken banaan. Deze versie is met kip, spek en rookworst, maar er zijn ook vegetarische varianten. De basis blijft gelijk - alsof je op wereldreis bent in je eigen land

### Bereidingswijze

1 Bak in een wok de spekblokjes goudbruin zonder olie of boter. Snipper het uitje, hak de knoflook en gember fijn. Snij de tomaat in blokjes en snij de kippendijen in vieren. Voeg de gember, knoflook en het uitje toe aan de spekjes en roerbak dit 1 minuut mee. 2 Vervolgens voeg je de gesneden tomaat en de kippendijen er aan toe. Voeg de ketjap er aan toe roer het goed door. 3 Snij de rookworst in plakjes en voeg dit toe aan de pan. Dan doe je de bruine bonen erbij en voeg je net zoveel water toe aan de pan, totdat de producten net onder het water liggen. 4 Doe de piment korrels, Salamblaadjes en de Madame Jeannette erbij en laat je alles 15 tot 20 min sudderen. Als laats hak je de selderij en roer je dit er door heen. 5 Verhit ongeveer 2 eetlepels kokosolie in een koekenpan en snijd in tussen de bakbanaan zonder schil in plakken van ongeveer 1 centimeter dik. Als de kokosolie heet is bak je de banaan op een laag vuurtje om en om goudbruin. Als het klaar is haal je ze eruit en laat je de gebakken bakbanaan uitlekken op een servetje. 6 Kook in een waterkoker 3 deciliter water. Snij ondertussen de komkommer zonder zaadlijst in dunne plakjes. Snijd een ui in halve ringen en plaats dit samen met de gesneden komkommer in een grote kom. 7 Voeg de azijn er aan toe samen met de suiker, pimentkorrels, salamblad en een snufjes zout. Voeg het gekookte water er aan toe en roer dit geheel goed door. 8 Zet de pan met rijst, zonder deksel op een gaspits op hoog vuur. Zodra het water begint te koken draai je het vuur naar de laagste stand en doe je een deksel op de pan. Laat dit 12 minuten op laag vuur staan. Na 12 minuten zet je het vuur uit en laat de rijst nog ongeveer 10 minuten staan met deksel op de pan. Roer de rijst eventueel los met een vork