

Ingrediënten voor 6 personen

- 750 gram kipfilet - 1 groot blik  
bruine bonen - 250 gram  
champignons - 1 st prei - 2 uien -  
2 tenen knoflook - 1 rode peper -  
½ el kerriepoeder - ½ el (zoete)  
paprikapoeder - 3 el ketjap -  
peper en zout - zonnebloemolie -  
rijst

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

## Surinaamse kip met bruine bonen (BB met R)

Dit recept kwam ik al bladerend tegen in het boekje waarin ik, in de beginperiode dat ik zelf achter de pannen stond, al mijn recepten opschreef. Veelal waren het recepten van mijn moeder, een collega, vriendin, buurvrouw, tante enz. Allemaal recepten uit het dagelijkse leven die aan elkaar werden doorgegeven. Ik kon het niet laten om dit recept na zeer lange tijd weer eens een keertje te maken. Ik heb het recept wel hier en daar 'ververst' want 35 jaar geleden maakte ik nog niet zoveel gebruik van verse producten dan tegenwoordig.

### Bereidingswijze

- Verhit olie in een pan en fruit hierin de fijngesneden uien, knoflook en rode peper en schep alles door elkaar. - Snij de kipfilet in blokjes en voeg deze toe aan het mengsel in de pan. Schep weer alles goed door elkaar en bak de kip rondom aan. - Voeg kerrie, paprika, peper, zout en ketjap toe en schep weer alles door elkaar. - Doe dan de in ringetjes gesneden en gewassen prei erbij, alsmede de in plakjes gesneden champignons, en schep weer alles goed door elkaar. - Laat dit geheel 5 tot 10 minuten zachtjes stoven en voeg indien nodig een scheutje water toe. - Als de prei en champignons bijna gaar zijn doe je de uitgelekte bonen erbij. Roer alles nog eens goed om zodat de bonen eventjes goed kunnen doorwarmen. - Maak eventueel nog op smaak met een beetje extra ketjap. Zorg dat het niet te droog wordt want dan bakt het aan de bodem vast. Gebruik indien nodig nog een scheutje water. - Kook intussen de rijst zoals op de verpakking is aangegeven.

