

Ingrediënten voor 4 personen

1 flinke kip of 1 kg.
kipkarbonaadjes, 1 grote ui, 2 teentjes knoflook, 1 peper (madame jeanette - toko), 2 tomaten, 1 eetlepel tomatenpuree uit een blikje , 1 1/2 kippenbouillonblokjes, 2 eetlepels ketjap manis, 1 afgestreken theelepel 5-spice powder (toko), eventueel 1 theelepel ve-tsin, takje selderij, beetje suiker, (zonnebloem)olie. Hoe meer pepers, hoe pittiger het gerecht. Voor sommigen kan 1 peper al teveel zijn.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Surinaamse kip

Recept van Hindoestaanse vriend. Lekker met Surinaamse groente (zie spitskool) en rijst. Succes verzekerd.

Hulpmiddelen

Ruime braadpan.

Bereidingswijze

In Braadpan een flinke scheut olie (bodem bijna geheel bedekt) verhitten en hierin de ui, knoflook en peper fruiten. Vervolgens de kip toevoegen, aanbraden en even laten sudderen, regelmatig keren. De ketjap over de kip verdelen en de kip even kleur laten aannemen. De in stukjes gesneden tomaat, de tomatenpuree en wat suiker toevoegen en de bouillonblokjes boven de pan verkruiden. De 5-spice powder toevoegen en een beetje ve-tsin erover strooien (niet te veel). Alles goed vermengen en even laten pruttelen. Zonodig een half kopje water toevoegen en de kip op een laag vuur gaar laten worden. Pas steeds op voor aanbranden! Eventueel op smaak afmaken met een beetje extra ketjap, een scheutje tomatenketchup en een snufje suiker. Op het laatst wat fijngesneden selderij door de kip mengen.

Serveertips

Serveren met rijst en Surinaamse groente (zie Surinaamse spitskool - dit recept geeft ook de bereiding aan van kouseband, sperziebonen of andere groenten -). Als fris accent geef ik er zoetzure komkommer bij (zie recept).