

Ingrediënten voor 6 personen

Halve kip. Halve ui. 1.tomaat.
1.el.tomatenpuree. 2.el.piccalilly.
Scheutje azijn. Wat suiker naar
smaak (proeven) 2.thl.vetsjin
(adjino moto) 5a6
peterselieblaadjes. 1a2
bouillonblokjes. Scheut sojasaus.
Pom/Tajer te halen bij toko in
diepvries. Knoflook naar smaak.
Zout en peper.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Surinaams
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pom

Pom is een Surinaams gerecht wat altijd op feesten wordt gegeten.

Hulpmiddelen

Braadpan. Bakblik. Flinke slok.

Vorbereiding

De halve soepkip in stukjes braden tot hij bruin is. Ui erbij en knoflook.
Tomaat in stukjes erbij. De vetsin en piccalilly. Peterselieblaadjes.
Bouillonblokjes en sojasaus.

Bereidingswijze

Als alles gaar is water op de kip tot hij onder staat, aan de kook
brengen dan uit. Bakblik beboteren. Pom in het bakblik doen, kip
erover verdelen en jus erover. Dan weer Pom weer jus en klontjes
boter. Dan in oven goed opletten voor verbranden. Ovenstand 3,5
Ongeveer anderhalf uur bakken. Eet smakelijk.

Serveertips

Met rijst, kouseband en sambal.