



Ingrediënten voor 4 personen

1 kg geraspte tayer (kant en klaar bij de surinaamse winkel te verkrijgen) 1 kip (ongeveer 750 gram) 2 grote tomaten of 2 eetlepels tomatenpuree 5 st lontai adji-no-moto mosterd 100 gram masterbeef (zoutvlees) 3 eetlepels tomatenketchup 1 tak soepgroente 1 verse peper 1 dl olie 250 gram margarine of boter 1 grote ui 3 eetlepels piccalilli of het sap van 2 zure sinaasappels zwarte peper 3 a 4 bouillonblokjes 2 eetlepels bruine suiker nootmuskaat 1 liter water

Tijd: > 2 uur
Keuken: Surinaams
Smaak: Zoetzuur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pom Hulpmiddelen

Vuurvaste schaal of geëmailleerde bakplaat (moet wel diep genoeg zijn) kom koekepan of wok houten lepels of spatels

Vorbereiding

I:de geraspte tayer met de piccalilli of met het sinaasappelsap vermengen. in je tayer kan je ook een beetje boter, suiker, mosterd, zwarte peper, adji-no-moto, gesneden soepgroente (geen tomaten)zetten. dan klopt je alles samen en afproeven als de smaak naar eigen keuze goed is. de mosterd is belangrijk want het moet die tayer een lekkere zure smaak geven, maar je moet niet teveel zetten, dus de tayer telkens afproeven. je moet ook een paar kruidnagels en pimentkorrels (lontai) in je tayer zetten. II: de kip in stukken snijden en goed wassen. daarna met zout, zwarte peper, nootmuskaat, knoflook(fijn stampen), adji-no-moto(1 theelepeltje) en ketchup marinieren en minstens een halfuur laten staan. III:was het zoutvlees en leg het vervolgens ongeveer een 1 uur in water om te ontzouten of kook het voor gedurende 20 minuten. laat het vervolgens afkoelen, verwijder de botten en snijd het in stukken, blokjes of reepjes.

Bereidingswijze

Als vorige stappen hebt gedaan is het tijd om je vlees klaar te gaan maken. De olie heet maken, de helft van de boter hierbij doen en bij gedeelten de stukken kip en het ontzouten masterbeef bakken. Als alle vlees gebakken is de stukken kip en masterbeef uit de pan halen en indien nodig (als er bijv. gebrande stukjes op de bodem van de pan zijn blijven kleven) de olie uit de pan halen en zeven. De pan wassen en afdrogen, het vet en de rest van de boter er weer bij doen en hierin stukjes ui en tomaat fruiten. De stukken kip en masterbeef weer erbij doen evenals 1 liter water, de verse peper en de soepgroente. Dit geheel 10 minuten laten stoven en indien nodig nog wat tomatenketchup toevoegen. LET OP:die saus moet niet te waterig zijn. Nu zoveel jus door de tayer roeren dat het een slap geheel wordt. De tayer met de jus afproeven en eventueel naar smaak nog wat piccalilli, zwarte peper, suiker en zout toevoegen. LET OP: je tayer moet soepel blijven, het moet niet te stijf zijn anders wordt de bom van de tayer veels te droog. Het bakblik of schaal beboteren, tot de helft vullen met de tayer, de stukken vlees hierop rangschikken en weer bedekken met tayer. Het laatste resje jus hierover gieten en in een voorverwarmde oven op stand 5-6 ongeveer 1? uur bakken. De pom is gaar, wanneer een mes er door gestoken een bruin massa vertoont.

Serveertips

Witte rijst met kouseband