

Surinaamse bruine bonen met rijst

Ingredienten

kip (bijvoorbeeld dijfilet)
uien
knoflook
tomaten
madame jeanette
bouillionblokje
bruine bonen
rijst

Trassi

ui
madame jeanette
trassi
bruine suiker
tomaat

Bereidingswijze

Kip aanbraden (bijvoorbeeld dijfilet) en uit de pan halen

In de pan gesnipperde ui aanbraden

Als het gesauteerd is knoflook meebakken (niet te lang)

Paar tomaten in blokjes erbij

Klein stukje madame jeanette erbij (let op met de hoeveelheid, dit maakt het heel heet!)

Boullioun blokje erbij of geconcentreerde boullion

Bruine bonen grote pot erbij

Kip terug erbij. Lekker sudderen. Minimaal 25 minuten. Ik doe het soms wel een dag.

Rijst koken in de rice cooker. Als de rijst klaar is zet je op de rijst wat 1 grote tomaat of 3 middelgrote tomaten. Mee laten stomen tot gaar maar niet te zacht. 5 minuutjes hooguit.

Sambal trassi:

draadjsvlees.nl

Stop een halve gesnipperde ui, madamme jeanette, blokje trassi, bruine suiker in een vijzel. Stampen!

Tomaat erbij, stamp en roer tot saus. Naar smaak extra trassi, suiker, madame jeanette of ui toevoegen, in balans brengen