

Bruine bonen met rijst

Je denkt misschien 'Dit kan niks zijn'. Maar je vergist je, dit is echt heul lekker! En gemakkelijk te maken. De Madam Jeanette is een heel hete peper en daarom optioneel maar de smaak is zo karakteristiek dat ik haar toch een 'must' vindt in sommige gerechten. De legende wil dat de peper vernoemd is naar de 'heetste hoer' van Suriname.

Ingrediënten 4 pers.

- 1-2 blik of pot bruine bonen (ca. 800 gr. uitgelekt)
- 200 gram zout vlees
- 4 kippendijen
- 250 gr. (Basmati)rijst
- 2 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, heel
- 2 tomaat, in blokjes gesneden, ontdaan van zaad
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 blaadjes laurier
- 6 pimentkorrels
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 Madame Jeanette peper (heel laten!, optioneel)
- Water
- Zout naar smaak

Bereidingswijze

- Zet het zout vlees op in ruim water en breng op middelhoog vuur aan de kook. Zodra het water kookt, giet het af en laat het vlees afkoelen. Zodra het afgekoeld is, snijd je de vette randen eraf en het vlees in blokjes.
- Was de kippendijen, dep ze droog en snijd ze doormidden.
- Verhit wat olie in een grote pan en fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
- Voeg het zoutvlees en de kippendijen toe en bak 5-10 minuten op middelhoog vuur.
- Voeg de tomaat, tomatenpuree, piment, zwarte peper en groentebouillonblokje toe.
- Roer goed door en laat het geheel even sudderen.
- Giet de bonen af en vang het bonennat op in een maatbeker.
- Vul het bonennat aan tot 5 dl water.
- Voeg de bonen toe aan het mengsel, roer het goed door, samen met het bonenwater.
- Voeg nu eventueel de Madam Jeanette toe.*
- Laat de soep op een laag vuur ca. 1-1,5 uur sudderen, zonder deksel om het (zout)vlees te garen en de soep wat in te koken. Af en toe een 'blub' is voldoende. Gebruik een treefje als je dat hebt.
- De massa regelmatig vanaf de bodem omzetten om aanbranden te voorkomen.
- Kook intussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Proef de bruine bonen en voeg indien nodig nog een bouillonblokje of wat zout toe.
- Serveer de Surinaamse bruine bonen met de rijst.

Hulpmiddelen

Braadpan met dikke bodem
Treefje (oftewel sudderplaatje)

Tips

* Koop een Madam Jeanette die heel is. De zaadjes zijn héél heet. Voor de zekerheid kun je haar in een thee-ei aan het mengsel toevoegen.

Bron: beetje van mezelf, beetje van overal