

Cassave



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 40 minuten + 8 uur weken van de bakkeljauw

Seizoen: Het hele jaar door verkrijgbaar uit het buitenland



Ingrediënten

- 1 kilo cassave
- 500 gram geweekte bakkeljauw
- 1 ui
- ¼ Madam Janette peper
- 1 tomaat
- 6 el olie
- 2 tl tomatenpuree
- 1 el suiker
- ½ tl vetsin + ½ tl peper
- 1 el gesneden selderij + 1 el medium sherry

Bereidingswijze

1. Schil de cassave, maak een in snede over de lengte en trek de schil eraf met een mes, snijd grote cassave in stukken. Kook de cassave in zoveel water dat hij onderstaat in 20 à 25 minuten gaar. Giet de cassave af en laat hem afkoelen.
2. Kook de bakkeljauw 5 minuten in ruim water. Spoel de vis met koud water af, knijp het zoute vocht eruit. Herhaal dit enkele keren tot de bakkeljauw zacht is. Verdeel het visvlees in stukjes en verwijder al plukkend de graten en het vel. Snijd de cassave in stukjes, verwijder een eventuele harde kern in het midden. Pel en snipper de ui, snijd de Madam Jeanettepeper in stukjes (als u van pittig houdt) en snijd de tomaat in blokjes. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en bak hierin de cassave lichtbruin. Verhit de rest van de olie in een andere pan en fruit hierin de ui en de stukjes peper 2 minuten. Voeg de stukjes vis en de tomaat toe en roerbak 8 à 10 minuten op matig vuur tot de vis gaar is. Roer er de tomatenpuree, suiker, vetsin, peper, bladselderij en sherry door. Er hoeft geen zout bij de vis. Serveer de cassave met de bakkeljauw en rijst.

Tenslotte

Cassave (telo in het Surinaams) is de eetbare wortel van een heester die vooral op de savanne groeit. In veel tropische ontwikkelingslanden is de cassave een zeer belangrijk gewas. De wortel bevat veel zetmeel en is daardoor voedzaam. Vaak wordt er cassavepap van gekookt. Ook de bladeren van de heester kunnen worden gegeten. Cassave is ook bekend als tapioca. De smaak lijkt op die van aardappel, maar met een steviger structuur. Van oorsprong komt de cassave uit Zuid-Amerika, waar het als sinds 3000 v.Chr. werd verbouwd. Bovenstaand beroemd Surinaams gerecht heet **Telo met bakkeljauw**. Surinaamse zoutevis (bakkeljauw) moet minstens 8 uur weken in water dat regelmatig ververscht dient te worden. Het wordt tegenwoordig vaak geweekt verkocht, maar het is verstandig het dan nog extra te ontzouten. Dat kan ook door het een keer of drie in vers water op te koken. Nu **Cassave friet**. Schil 1 cassave per persoon goed. Je moet echt een extra laagje er af halen, niet alleen de schil. Snijd de cassave in stukken ongeveer zo groot als van die hele grote Vlaamse frieten. Verwarm de frituur op 190 graden. Kook de cassave in ongeveer 15 minuten gaar, je ziet wanneer het gaar is als je met je vork er in prikt en het valt dan terug in het water. Spoel de cassave af met koud water tot het afgekoeld is. laat heel goed uitlekken. Als het goed uitgelekt is frituren tot de stukken helemaal goudbruin zijn. Op keukenpapier uit laten lekken, bestrooien met zout en opdienen met pindasaus. Tot slot **Cassavesoep** voor **2** personen. Pel 1 sjalot en snipper deze fijn. Knip 2 takjes bladselderij fijn. Schenk 5 dl runderbouillon (eventueel van een blokje) in een pan, voeg de sjalot, bladselderij en 1 stengel sereh toe en breng dit samen aan de kook. Snij 200 gr cassave in kleine stukjes en voeg deze toe aan de bouillon. Laat de soep circa 20 minuten, afgedekt, zachtjes koken. Snij ½ - 1 Madam Janet peper of groene peper doormidden. Verwijder het kroontje, zaad en zaadlijsten. Snij de peper in dunne schuine reepjes. Voeg deze de laatste 10 minuten aan de soep toe. Verwijder de sereh.