

Exotische eieren



Bijgerecht

ei

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 10 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 tl maïzena
- 1 el water
- 1 mespunt zout
- 1 druppel gele voedingskleurstof (JO-LA) Toko
- 2 eieren
- 2 el olie

Bereidingswijze

1. Maïzena, water, zout, eieren en kleurstof met elkaar klutsen tot een glad beslag. Olie in koekenpan verhitten, giet voldoende eiermengsel in de pan, laat het over de gehele bodem uitlopen en bak het aan weerszijden goudbruin. Het gebakken ei oprollen en in dunne reepjes snijden.

Tenslotte

Ik ben dol op ei en heb hier een aantal exotische eiergerechten verzameld die zoal maak. De Surinaamse keuken is gezegend met een groot aantal eiergerechten; elke bevolkingsgroep heeft zo'n beetje één of meerdere specifieke eiergerechten; maar bovenstaande Ei-Sliertjes springen er echt tussen al deze eiervariaties uit; het geeft aan de hoofdgerechten een luxe uitstraling en zorgt voor de juiste finishing touch. Een ander lekker eiergerecht uit Suriname is een hoofdgerecht en heet **Eierschotel in massalasaus**. Kook 8 eieren in 6 minuten gaar, spoel ze koud en pel ze, Schil 4 grote aardappels en snijd ze in grove stukken. Verhit 1 dl olie in een Tefalpan en bak de eieren tot ze aan alle kanten goudbruin zijn. Neem de eieren uit de pan. Laat de pan op het vuur en bak de aardappels lichtbruin. Voeg 2 fijngesneden tomaten, 2,5 dl water, 1 tl komijn (djinten), 1 bouillonblokje, 1 hele Madam Jeanette peper, 3 el massala (Hindoestaanse kerriepoeder) en de eieren toe. Roer alles door elkaar, plaats het deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten stoven. Garneer met 1 rode ui in dunne ringen en fijngesneden selderij of koriander. Serveer met witte rijst. Nu een **Eiertoastje uit Japan**. Twee eieren in ca. 10 minuten hard koken. Eieren onder koud water afspoelen en pellen. Intussen 6 plakjes rookvlees in reepjes van ca. 1 cm breed snijden. 18 sprietjes bieslook elk in 3 stukken knippen. In kommetje 2 tl sojasaus en 2 tl mierikswortel door elkaar roeren. Op smaak brengen met tabasco. Van eieren kapjes afsnijden (worden niet meer gebruikt) en in 12 plakjes snijden. Komkommer schillen en in 12 plakjes snijden. Op 12 ronde toastjes plakjes ei en stukjes bieslook leggen. Soja-mierikswortelsausje nogmaals doorroeren en op ei scheppen. Plakjes komkommer erop leggen en reepjes rookvlees erover verdelen. Direct serveren. Voor **Eiersoep** (Kakitawa-Jiroe) uit Japan breng je 9 dl dashi- of kippenbouillon, 1 tl Japanse sojasaus, snufje zout en snufje Vetsin op een middelgroot vuur samen aan de kook. Giet onder aanhoudend roeren 1 el maïzena aangerod met 3 el water in de pan en blijf roeren tot de soep is gebonden; deze moet even doorkoken. Zet het vuur wat lager en roer in de soep of uw leven er van af hangt. Giet met de andere hand geleidelijk 2 flink geklopte eieren in de soep. Zet het vuur uit, maar blijf nog even kloppen. Verdeel de soep over 4 kommen en doe in iedere kom een paar druppels gembersap en wat ringetjes bosui. Serveer de soep heet. Tot slot **Anda Biryani** uit India. Oven voorverwarmen op 200 °C. Römertopf 10 min. in bak ruim koud water zetten. In pan 2 el ghee (geklaarde boter) verhitten, 3 gesnipperde uien en 1 gesnipperde rode peper fruiten. 300 gr basmati rijstrijst erdoor roeren, 2 min. meebakken, daarna 250 ml water toevoegen. Rijst 5 min. zachtjes koken. In wok 2 el ghee verhitten en 1 kaneelstokje, 1 tl kardemom en 1 tl verse gember 1 min. fruiten. ½ el currypasta, 3 tomaten in vieren en 150 gr tuinerwten toevoegen en 3 min. roerbakken. 75 ml yoghurt, 250 ml water en 1/2 tl zout toevoegen en groenten nog 3 min. koken. Römertopf uit water nemen, helft van rijst mengsel erin scheppen en gladstrijken. 50 gr rozijnen en groenten (incl. vocht) erover verdelen. Afdekken met rest van rijstmengsel. Römertopf sluiten en gerecht in oven in ca. 45 min. gaar laten worden. Intussen 4 eieren in 8 min. hard koken, in koud water laten schrikken en pellen. Eieren in vieren snijden. Voor serveren kaneelstokje verwijderen en gerecht garneren met eieren. Lekker met tomatensalade met komkommer en kip of naanbrood.