

Roti



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: Voorbereiding: 30 min. Bereiding: 30 min.

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 eieren
- 6 el olie
- 8 drumsticks of kipkarbonade (vel en gewrichtje verwijderd)
- 3 el kerrie masala (toko)
- zout & versgemalen peper
- 2 teentjes knoflook geperst
- 1 ui fijngesneden
- 1 rode peper of madame Janet

- 1/2 tl vetsin
- 1 el tomatenpuree
- 300 gram kousenband in panklare stukjes
- 400 gram vastkokende aardappelen geschild in stukken
- 1/2 spitskool in dunne reepjes
- 1 kippenbouillonblokje
- 4 roti's (toko)

Bereidingswijze

1. Kook de eieren in 10 minuten hard, laat ze schrikken en pel ze.
2. Wrijf de drumsticks in met zout, versgemalen peper en 1 el massala en bak ze in een koekenpan met 2 el olie in ongeveer 20 minuten goudbruin en haal ze uit de pan. Bak in dezelfde pan de eieren zachtjes rondom lichtbruin en zet die ook weg.
3. Verhit 4 el olie in een braadpan en fruit hierin de ui, knoflook en peper ongeveer 5 min.
4. Voeg de kerrie masala, vetsin en tomatenpuree toe en fruit deze een paar minuten. Schep de aardappels, kousenband en kool ongeveer 3 min. door het gerecht en voeg er dan 6 dl heet water met het bouillonblokje, de drumsticks en de eieren aan toe. Laat de curry ongeveer 15 min zachtjes koken met deksel en daarna 15 minuten zonder deksel, tot de kip en aardappels gaar zijn en de saus de gewenste dikte heeft.
5. Verwarm de roti's in de magnetron en serveer de kip, ei, aardappel, kousenband, madame janet en spitskool er apart bij.

Tenslotte

Roti is van oorsprong een Hindi en Urdu woord en is de algemene benaming voor alle vormen van brood in grote delen van India, Pakistan, geheel Indonesië en geheel Maleisië. Met de emigratie van Hindoestanen uit India naar Suriname is ook de roti meegekomen. De "pannenkoek" die in Suriname (en Nederland) roti heet, wordt in India ook wel chapati genoemd. Het is een soort ongezoete broodpannenkoek die verschillende toevoegingen kan hebben: in de Surinaamse variant veelal gemalen gele spliterwten (roti dalbharie) of aardappelen (roti alubharie) en met smaakmakers als komijn en chilipeper. Ik koop ze meestal bij de Surinaamse toko, maar je kunt ze ook zelf maken dat doe je zo: Kneed 500 gr zelfrijzend bakmeel met 3 dl water en 15 gr zout tot een soepel deeg. Kook 75 gr gele spliterwten in 20 tot 25 minuten tot ze net aan gaar zijn en laat ze uitstomen. Voeg 1 el gemalen komijnzaad, 2 fijngehakte tenen knoflook en 1 Madame Jeanette-peper toe en hak het geheel in de keukenmachine fijn tot een poeder. Vorm 12 balletjes van het deeg en maak in elk deegballetje een kuiltje. Vul dit kuiltje met het spliterwten-mengsel en knijp het dicht zodat opnieuw een bal ontstaat. Bestuif de werkplek met bloem en rol de bal uit tot een platte pannenkoek. Bak de roti's in een half-hete pan ingesmeerd met een filmpje olie tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Overige roti's kun je in de vriezer bewaren. Het is gebruikelijk de roti met de handen te eten. Breek daarvoor steeds een stukje van de roti af en pak met dat stuk de losse ingrediënten op.