

Surinaamse kip



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 120 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 300 gram kousenband
- 16 drumsticks, van vel en gewrichtje ontdaan (zie foto)
- 1 dl zonnebloemolie of olijfolie
- 2 bouillonblokjes
- 2 dl ketjap
- 4 tenen knoflook of 4 tl knoflookpuree
- 1 stengel sereh / citroengras
- 3 tomaten
- 1 Madame Janet peper (heel laten)
- 1 tl gemberpoeder

Bereidingswijze

1. Breng een pan met ruim water aan de kook, kook de lange slierten kousenband 4 minuten en spoel ze koud.
2. Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel de kip in een ovenschaal met anti aanbaklaag en meng het met de olie en bouillonblokjes en ketjap. Plaats de schaal 1 uur in de oven tot de kip mooi bruin bakt. Of en toe de pootjes omdraaien.
3. Snijd de knoflook, citroengras, tomaten en peper fijn. Plaats al deze ingrediënten samen met de gare kip, het uit de kip vrijgekomen vocht en de gemberpoeder in een diepe pan. Breng het aan de kook, draai het vuur laag en laat het geheel 30 minuten stoven.
4. Verhit 4 eetlepels olie in een wok en bak de kousenband onder voortdurend roeren 3 minuten aan. Plaats de kousenband op een groot bord en schep de kip op de kousenband.

Tenslotte

Dit heerlijke kipgerecht wordt heel veel gegeten in Suriname. Een ander lekker kipgerecht is **Kip Massala**, dat maak je zo: doe 500 gr kipfilet in een schaal met koud water en voeg voor elke liter water 2 1/2 dl azijn toe. Na ongeveer 5 minuten is de kip verkleurd en gewassen. Spoel de filets af onder koud stromend water. Dep ze droog in een theedoek of keukenpapier en snijd ze in dobbelstenen. Snijd 1 Madame Jeanette-peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak de helft van de peper in kleine stukjes. Verhit 4 el zonnebloemolie in een diepe pan of wok en fruit 1 gesnipperde ui af en toe roerend lichtbruin. Doe 2 fijngehakte tenen knoflook, 1 1/2 el garam massala, 1 laurierblad en de peper (de andere helft wordt niet gebruikt) erbij en schep het geheel om. Schep de blokjes kip erdoor. Strooi er wat Aromat erover of verkruiemel 1/2 kippenbouillonblokje. Giet er 1 dl water bij en schep het geheel om. Zet een deksel op de pan en laat de massala kip nog 10 minuten zachtjes stoven. Breng het gerecht eventueel op smaak met Aromat of nog een 1/2 blokje kippenbouillonblokje. Voor **Kip Trafasie** (eigenlijk Kip Speciaal) neem je 8 kipkarbonades of 10 drumsticks en bestrooi ze met zout en zwarte peper en doe ze in een pan met 1 tl margarine, 4 piment korrels en 1 ui in grote stukken. Het deksel op de pan doen en 40 min. laten smoren. Het bakmeel vermengen met een mespunt zout, 2 geperste tenen knoflook, 1 tl ketoembar en 1 in stukjes gesneden groene peper. Drie dl kokosmelk beetje bij beetje door 100 gr zelfrijzend bakmeel roeren tot er een klontvrij beslag is. De stukken kip hierdoor halen en in frituurvet op 180 graden ongeveer 10 minuten bakken. Laten uitlekken op keukenpapier. De Surinaamse huisvrouw doseert haar ingrediënten op gevoel en de meeste Chinese- en Javaanse recepten in Suriname zijn niet standaard. Wil je het jezelf makkelijk maken koop dan de kant en klare *Faja Lobi* producten in de supermarkt. Zij zijn kwalitatief hoogwaardige producten in een uitgebalanceerde kruidensamenstelling volgens de originele Surinaamse recepten, overgedragen van moeder op dochter, bereid door Surinaamse culinaire experts met meer dan 70 jaar ervaring in de Surinaamse keuken. Deze basisproducten (geen kant en klare producten) zijn heel geschikt om de échte Surinaamse gerechten homemade naar eigen smaak te bereiden.