

2025 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Sambalchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	40	ml
suiker	40	g
amandelpoeder	25	g
bloem	70	g
sambal badjak	30	g
eiwit (van ½ ei)	17	g
zout		

Begin hier direct mee, want het beslag heeft ruim tijd nodig om te rusten. Kook suiker en water tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Blender het suikerwater met de overige ingrediënten tot een glad beslag en zeef. Laat minstens een uur in de koeling staan. Verwarm de oven voor op 160°C. Strijk het beslag uit over een siliconenmat tot een laagje van 2 mm. Bak ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven en hou ze tussentijds goed in de gaten. Steek meteen na de eerste 15 minuten (of eerder als het beslag al droogt) uit in ronde koekjes van 4 cm en bak ze nog 7 minuten extra tot ze knapperig zijn. Laat buiten de oven uitharden.

Krab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pantsers en koppen van hollandse garnalen	500	g
sjalot	½	
knoflook	2	tenen
wortel	50	g
tomatenpuree	1	tl
cognac	30	ml
witte wijn	200	ml
krabpoten	1200	g
visbouillon van verdund concentraat	1000	ml
crème fraîche	50	g
kneepje limoensap		

Zet de koppen en pantsers van de garnalen aan met een beetje olie. Snijd de sjalot, knoflook en wortel fijn en voeg toe aan de garnalenschalen en laat zacht worden. Voeg de tomatenpuree en cognac toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot een mooi concentraat. Druk het geheel door een zeef en zet de bisque apart. Kook de krabpoten 9 minuten in de visbouillon. Kraak de poten en haal het vlees eruit. Meng het krabvlees met de crème fraîche en een beetje bisque tot een smeuië massa ontstaat. Het hoeft geen fijne mousse te zijn, er mogen best nog stukjes krab voor wat textuur te zorgen. Breng op smaak met zout, peper en kneepje limoensap. Zet het krabmengsel in de koeling.

Gel van lemmetje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoensap	30	ml
citroensap	30	ml
sinaasappelsap	100	ml
yota gellifyer	4	g
gembersiroop	12	ml
suiker	15	g

Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken en haal daarna van het vuur. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Blender glad en haal door een zeef. Doe in een spuitflesje of spuitzakje.

Kokos gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokoswater	225	ml
kokos siroop (monin)	25	ml
zest van limoen	1	
yota gellifyer	3	g
zout		

Doe alle ingrediënten in een pan en kook hard voor ca 1 minuut totdat het mengsel geleert. Laat afkoelen. Doe in een spuitflesje of zakje.

Garnalenpakora

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie voor frituren		
grote garnalen (gepelde diepvriesgarnalen)	400	g
kikkererwtenmeel	100	g
rode ui, gesnipperd	1	
groene chilipeper, fijngehakt	½	
korianderblad, gehakt	1	el
puntje bakpoeder		

Ontdooi de garnalen, controleer of het darmkanaal er goed uit is en snij de garnalen vrij fijn (het moet nog wel structuur geven aan de pakora, maar ook weer geen grove brokken zijn). Mix het kikkererwtenmeel met 15 el water in een kom en klof tot een glad beslag. Voeg de rest van de ingrediënten toe samen met de garnalen en meng goed. Het beslag moet een stevige substantie zijn. Verwarm een laag olie in een smalle hoge pan tot 180°C. Frituur eetlepels van het beslag tot koekjes van ca 3-4 cm in enkele minuten tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Courgettechutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalot	1	
knoflook	1	grote teen
chilipeper, fijngehakt	½	
madame jeannette fijngehakt	1/8	
courgette	1	
kerrie masala of kerrie madras	1½	tl
mespunt kurkumapoeder		
komijnzaad	½	tl
limoensap	12-15	ml (1 el)
zout		

Hak de banaansjalot, knoflook, chilipeper en de Madame Jeannette in de kleine kom van Magimix en vijzel dit vervolgens tot een pasta. (Bepaal de hoeveelheid Madame Jeannette naar smaak afhankelijk van de hitte van de peper, die wil namelijk nog wel eens variëren. Geef de rest van de peper aan de koks van de pindasoep voor de sambal). Verhit een scheut olie in de pan en zweet dit de pasta aan. Snij de courgette in repen en hak deze in de kleine kom van de Magimix klein, voeg deze toe aan de pasta. Voeg masala poeder, kurkumapoeder en komijnzaad toe. Reduceer tot een compote (circa 20 minuten) op laag vuur en breng op smaak met wat zout en limoensap. Laat de chutney afkoelen.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoten	1500	g
winterpenen	2	
bleekselderij (in suriname 'soepgroente' genoemd)	2	stengels
ui	1	
knoflook	3	tenen
peterselie	1	bosje
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	2	
olie		
peper en zout		

Snij de groenten grof en bak deze kort aan op niet te hoog vuur in een grote snelkookpan. Doe de stukken kip er bij en voeg water toe tot de kip onder staat. Voeg peper en zout toe. Breng aan de kook en schuim af. Sluit de pan en breng onder druk en laat de bouillon 1 uur trekken. Druk verlagen en de bouillon zeven. De stukken kip plukken en het vlees klein snijden en apart houden.

Zoutvlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoutvlees	400	g

Breng het zoutvlees aan de kook in ruim water. Anderhalf uur zachtjes laten koken. Afgieten, af laten koelen en het vlees in zeer kleine stukjes snijden.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon		
pimentkorrels	12	
laurierblaadjes	4	
kokosmelk	400	ml
ongezouten pindas	700	g
peper		
zout		
sambal badjak		

Neem van de bouillon de hoeveelheid couverts aan grote soeplepels + 3 extra. Met de kokosmelk, piment en de laurier aan de kook brengen en 30 minuten zachtjes laten trekken. Piment en laurier verwijderen. Rooster de pinda's licht in een droge rvs pan. Laat afkoelen en maak er een pindakaas van in de vijzel of een blender. De pindakaas in een kom doen en met een paar lepels bouillon verdunnen. Vervolgens de verdunde pindakaas in de soep mengen. Het zoutvlees toevoegen aan de soep zodat het nog mee kan koken. Breng zonodig op smaak met peper en zout en naar smaak de sambal. Houd warm.

Peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
madame jeannettepepers (plus de rest van gang 1)	4	
appelazijn		
zout en suiker		
handschoenen		

In Suriname wordt bij veel gerechten een verse sambal van Madame Jeannette pepers geserveerd die vaak 'peper' wordt genoemd. Heerlijk en geurig, maar voor velen van ons een tandje (of wat) te pittig. Pas ook op als je bij voorbeeld een broodje bestelt op een van de geweldige markten. Je krijgt dan de vraag 'met zuur en peper?'. Met dat laatste bedoelt men deze sambal. Je bent gewaarschuwd... Toch wilden wij jullie deze ervaring niet onthouden. Snijd hiervoor met handschoenen aan (!) de Madame Jeannettepepers heel erg fijn (tot een 'suiker') en meng dit geheel met een snuf zout, een klein beetje suiker en maak het geheel smeug met een wat appelazijn.

Tomtom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bakbananen	2	
onrijpe bakbananen	1	

Kook de bananen samen in de schil gaar in ruim water gedurende 20 minuten. Giet af. Pel ze en prak het vruchtvlees. Maak er (indien nodig met wat vocht) een soepele massa van om er vervolgens balletjes ter grootte van een knikker (plm 1,5cm) van te maken. Dek af en zet weg.

Briochedeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	4	g
bloem	300	g
suiker	30	g
melk	200	ml
gist (gedroogde)	7	g
eieren	4	
boter (op kamertemperatuur)	175	g

Activeer de gist: Meng de gist met de lauwe melk (niet te heet, ongeveer 35°C) en 1 eetlepel van de suiker. Laat het mengsel 5-10 minuten staan tot het schuimig wordt. Meng ondertussen de droge ingrediënten: Zeef de bloem in een grote kom en voeg de rest van de suiker en het zout toe. Roer even door. Voeg de natte ingrediënten toe: Klop de eieren lichtjes los in een aparte kom en voeg deze toe aan het bloemmengsel. Giet vervolgens het gist-melk mengsel erbij. Gebruik een mixer met deeghaken of kneed met de hand tot een kleverig deeg ontstaat. Werk de boter in: Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe terwijl je blijft kneden. Het deeg zal in het begin erg plakkerig zijn, maar blijf kneden tot het glad en elastisch wordt (dit duurt ongeveer 10 minuten met de mixer, of 15 minuten met de hand). Eerste rij (verkort): Laat het deeg in een licht ingevette kom rijzen, afgedekt met een vochtige theedoek of plasticfolie. Plaats de kom op een warme plek (bijvoorbeeld bovenop een licht warme oven of in een oven op 28-30 graden). Laat het deeg ongeveer 45-60 minuten rijzen, tot het bijna in volume is verdubbeld.

Bakkeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakkeljauw	250	g
melk	250	ml

Was de bakkeljauw in ruim water. Breng de vis aan de kook in de melk waarbij alle bakkeljauw net onder staat en kook 30 minuten. Spoel de vis af met water, verwijder de graten en huid. Pluk de vis in kleine stukjes.

Tomatencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	350	g
neutrale olie		
banaansjalot	½	
knoflook	½	teen
rode peper	¼	
azijn		
zout		
peper		
(appel)azijn		

Hak de sjalot en de knoflook. Ontdoe de rode peper van zaad en zaadlijsten en snij in fijne brunoise ('suiker'). Rooster de tomaten in ongeveer 30 minuten op 250 graden in de oven tot ze rondom geblakerd zijn. Verwijder het vel en gooi weg. Verwijder ook de harten en gebruik deze voor de tomatenpuree 2.0. Pureer het vlees van de tomaten grof en laat uitlekken in een zeef. Verhit olie en fruit de sjalot, knoflook en chilipeper. Voeg de uitgelekte tomaat toe en reduceer. Breng op smaak met zout, peper en naar smaak een beetje azijn. Mix zo veel van de tomatencompote met de geplukte bakkeljauw tot de smaak en structuur goed stevig is, vorm er één haps balletjes van en zet ze in de vriezer tot ze stevig zijn.

Tomatenpuree 2.0

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
restant van de tomaten compote en de tomatenharten		
tomatenpuree	1	klein blikje
gerookte paprikapoeder		
zout		
tabasco		

Ontzuur de tomatenpuree door deze even te verwarmen. Roer de harten van de tomaten van de compote en het eventuele restant van de tomatencompote uit de vorige stap er doorheen en breng goed op smaak met zout, tabasco en gerookte paprika. Pureer met de staafmixer. Let op: de puree moet dik zijn. Doe in een spuitzak.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochedeeg		
bakkeljauw-balletjes		
eiwit		

Verwarm de oven voor op 200°C. Kneed het deeg kort door na de eerste rijs. Maak van het gerezen deeg kleine pakketjes van ca. 30 gram per stuk. Zorg dat ze hetzelfde gewicht hebben. Rol uit / druk plat en vul de plakjes deeg met een bakkeljauw balletje en vorm tot mooie ronde broodjes waarbij de vis geheel omhuld is met deeg. Laat ze nog ongeveer 30 minuten rijzen op bakpapier op de bakplaat op een warme plek. Bestrijk de gerezen bolletjes vervolgens met wat eiwit. Schuif de bakplaat in de voorverwarde oven en verlaag de temperatuur naar 180°C. Bak de brioches in ongeveer 13-16 minuten goudbruin en gaar.

Bakkeljauw met Telo - Bakkeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakkeljauw	300	g
neutrale olie		
ui	½	
knoflook	1	teen
tomaten	4	
rode peper	½	
zwarte peper		

Spoel de bakkeljauw af in koud water. Breng de vis aan de kook in 1 liter water, kook 10 minuten. Neem de bakkeljauw uit de pan en verwijder de graten en huid. Pluk de vis in hele kleine stukjes. Ontvel de tomaten door ze even in te snijden en te blancheren zodat het vel loslaat. Snipper de ui en hak de knoflook, tomaten en rode peper heel fijn. Verhit wat olie, bak de ui en de knoflook, voeg de tomaten, rode peper en zwarte zwarte peper toe. Voeg na enkele minuten de bakkeljauw toe. Bak 5 minuten. Proef en breng zonodig op smaak.

Telo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cassave	500	g
frituurolie		

Was de cassave met koud water en snij in stukken van ongeveer 15cm. Maak in de lengte een sneetje nét door de schil heen. Daarna kan je de schil en het laagje eronder er afpellen. Snij in de lengte plakjes met een fijne kaasschaaf of met een mandoline. Verwarm de frituurpan tot 180-190°C. Frituur de cassavechips goudbruin. Dep de cassave droog met keukenpapier en bestrooi licht met zout.

Zuurgoed moksi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi	100	g
chinese kool	100	g
komkommer	1	
rode ui	1	
rode paprika	1	grote
goudreinet	1	
citroen	1	
ananas	1	klein blikje
zonnebloemolie	1	tl
witte wijnazijn	100	ml
water	50	ml
suiker	10	g
zout	10	g

Moksi betekent letterlijk 'mengelmoes'. Zeer bekend in Suriname is het gerecht Moksi Alesi, gemengde rijst met een gevarieerde garnituur, vaak kip of vis, bonen en zuurgoed. Snij de paksoi en de kool in dunne reepjes, doe in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken. Snij de komkommer in heel dunne plakjes. Pel de ui, snij in dunne halve ringen. Snij de paprika in dunne reepjes. Snij de appel in brunoise blokjes en besprenkel deze met een beetje citroensap tegen het verkleuren. Laat het blikje ananas uitlekken, vang het sap op voor de dressing. Snij de ananas in kleine blokjes. Meng voor de dressing het ananassap, zonnebloemolie, azijn, water, suiker en zout in een kom en giet over de groenten. Zet het zuurgoed zo lang mogelijk in de koeling.

Koolrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
zonnebloemolie		
chilipeper	1	
knoflook	3	teen
gember	50	g
banaansjalot	2	
laos (galangal)	1	cm
surinaamse masala	½	el
karwij poeder	½	el
pandanblad (vriezer)	1	strikje per groep
limoenblad	1	
citroengras	1	
kokosmelk	250	ml
gembersiroop	15	ml
ketjap	25	ml
sambal badjak	5	g

Verwijder de buitenste 16 bladeren van de spitskool. Blancheer deze in royaal gezouten kokend water (2 minuten) en laat uitlekken op een theedoek. Snij de dikke nerf uit het blad. Snij het restant van de spitskool in 2 mm fijne reepjes. Gooi de harde kern weg. Ontdoe de chilipeper van de zaadjes. Doe de chilipeper, knoflook, gember, sjalot, laos, Surinaamse masala en karwij poeder in een blender en blend met een beetje neutrale olie tot een boemboe. Verhit wat olie in een pan, bak de spitskool-reepjes aan en voeg de boemboe, het pandanblad, limoenbladeren en citroengras toe. Blus af met de kokosmelk, gembersiroop en ketjap. Laat 15 minuten rustig stoven en reduceren tot het bijna droog is. Verwijder het pandanblad. Breng op smaak met de sambal en wat zout. Plaats een lepel vulling op het spitskoolblad en maak strakke rolletjes van ca 1,5 cm doorsnee. Leg zo lang mogelijk in de koeling.

Rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	3	teen
ui	1	kleine
banaansjalot	2	
gember	40	g
rode chilipeper	1	
kurkumawortel	3	cm
sukadelappen	1,2	kilo
zonnebloemolie		
citroengras	1	
korianderwortel, geraspt	1	
laos	2	cm
sojasaus	15	ml
ketjap	15	ml
jus de veau van concentraat	150	ml

Hak de knoflook, ui, banaansjalot, gember, chilipeper en kurkumawortel grof. Bak in een klein beetje zonnebloemolie aan in de snelkookpan. Splits de sukadelappen zodat de zaden eruit is. Snij de sukadelappen in gelijke stukken van 3 bij 3 cm. Bak het vlees in kleine porties op hoog vuur in een koekenpan rondom bruin. Als het bruin is, doe je de stukken in de snelkookpan. Blus de koekenpan af met de jus de veau, giet in de snelkookpan en voeg dan de kruiden en het citroengras, korianderwortel en de laos toe. Voeg daarna de sojasaus en ketjap toe. Zo nodig vul je bij met water, zodat het vlees net helemaal onder staat. Gaar het vlees in de snelkookpan voor 1 uur. Haal de pan van het vuur en laat de druk wegvallen. Open de pan en kook met open pan de rendang zo lang mogelijk verder in. Als het te nat blijft: Soeniel maakt ook variant waarin hij de saus nog bindt met kokosrasp. Breng zonodig op smaak met peper en zout. Laat voor het serveren afkoelen tot kamertemperatuur.

Lichte sojasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	teen
gember	4	cm
banaansjalot	30	g
citroengras	1	
lichte sojasaus (liefst de less-salt versie)	100	ml
jus de veau van concentraat	0,5	liter

Hak de knoflook, gember en sjalot. Kneus het citroengras. Verhit olie in een pan en bak op laag vuur aan. Blus af met de lichte sojasaus en voeg de jus de veau toe. (let op: niet te geconcentreerd maken, dan wordt het te zout). Laat in ca 30 minuten reduceren tot ongeveer de helft.

Gemberbierijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember	75	g
gemberbier	1	liter
citroengras	1	
sap en zest van 1 limoen		
suiker	230	g
cremodan	5	g

Doe het gemberbier citroengras, suiker en limoensap en -zest in een pan kook ongeveer 20 minuten. Reduceer tot ca 2/3e. Zeef, voeg de cremotan toe, laat een kwartier afkoelen in de vriezer en giet tot slot in de ijsmachine en draai tot ijs.

Gemberpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
la ratte (of andere bloemige) aardappels	500	g
banaansjalotten	2	
surinaamse masala	2	tl
kurkumapoeder	1	tl
vers gembersap	100	ml
runderbouillon	250	ml

Schil de aardappels en snij in kleine blokjes. Hak de sjalot. Bak de aardappels, sjalot met de kerrie masala en kurkumapoeder. Blus af met de helft van het gembersap en de runderbouillon. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Wrijf de aardappels door een zeef en voeg de rest van het gembersap toe en naar smaak nog wat extra bouillon. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Leg zo lang mogelijk in de koeling.

Bojo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse kokos (= vruchtvlees van ½ kleine kokosnoot)	100	gram
geschilde cassave	350	g
melk	100	ml
boter, gesmolten	25	g
rozijnen	50	g
kaneel	2	g
merg van een ½ vanillestokje		
amandel extract	3	g
suiker	50	g
eieren	2	
snuf zout		

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak de cassave schoon volgens de instructie bij de gang met bakkeljauw. Zoek de zachtste van de 3 'ogen' van de kokosnoot en prik met een priem, schroevendraaier of stevig mesje een gat en vang het kokoswater op. Tik met de botte kant van een zwaar hakmes of de onderkant van de greep van een sterk, zwaar mes (of een hamer) stevig langs te 'evenaar' van de kokosnoot. Na een paar slagen zal hij openbreken. Met een stevig lepeltje pak je het vruchtvlees eruit. Verwijder met een dunschiller het bruine schilletje. Rasp het vruchtvlees van de kokos en de geschilde cassave op een fijne microplane rasp. Meng met de overige ingrediënten behalve de eieren en de rozijnen. Spatel door elkaar. Voeg de eieren één voor één toe. Meng met een garde of handmixer (geen staafmixer, je wilt de structuur van de cassave en kokos behouden) totdat het beslag glad is. Schep op het laatst de rozijnen er door. Doe in een met boter ingevette cakevorm en bak 55 minuten in de voorverwarmde oven.

Mihta Bhaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
kokosmelk	125	ml
melk	250	ml
jasmijn rijst	50	g
rode chilipeper	1	
citroengras	1	
limoenblad	1	
groene-currypoeder	1	tl
suiker	65	g
room	125	g

Dit is een variant op Mihta Bhaat, de traditionele Surinaams-Hindoestaanse rijstepap. Week de gelatine in koud water. Kneus het citroengras. Doe de kokosmelk, melk, rijst, chilipeper, citroengras en limoenblad in een pan en laat 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het citroengras, de peper en het limoenblad. Voeg de groene-currypoeder, suiker en gelatine toe aan het rijstmengsel. Los de gelatine op en haal van het vuur. Zorg dat het niet meer kookt. Laat afkoelen. Klop de room stijf en vouw door de rijstmousse. Verdeel de rijst met een ijsschep in halfronde bolletjes van ca 4 cm en zet koel weg.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	170	g
sesamzaadjes	60	g
optioneel wat chilivlokken of poeder		
limoensap	60	g
roomboter	50	g
bloem	60	g

Ingrediënten mixen, in een spuitzak doen en dotjes op een bakplaat spuiten. Veel ruimte tussen de dotjes laten omdat het uitloopt. Ongeveer 6 minuten bakken op 190 graden tot de kletsoppen zijn uitgelopen en mooi bruin zijn. Laat buiten de oven uitharden.