

Surinaamse roti



Ingrediënten voor Surinaamse roti: (circa 8 personen)

- 8 rotivellen (Bij de betere toko te verkrijgen. Zelf maken? Bekijk [dit filmpje](#)) Je kunt -als je geen roti's kunt krijgen- ook tortilla-wraps gebruiken.
- 8 kippenbouten
- 16 middel/kleine aardappelen
- 1.5 kg kousenband (Bij de toko. Soms ook bij de Jumbo)
- 8 hardgekookte eieren
- 2 uien
- 5 knoflooktenen
- Hindoestaanse massala (tegenwoordig ook te koop bij de AH)
- 4 Maggi-blokjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 Madame Jeanette (of een lepel van de sambal die je gewend bent)
- zout & peper

Snij de uien en hak de knoflook fijn. Bak deze even kort aan met wat zonnebloemolie en een klein beetje massala. Haal de gebakken ui met knoflook even uit de pan. Dadelijk ga je de kip bakken namelijk. Als de uien er dan nog in zitten, verbranden ze.

Snij nu de kippenpoten los van het dijbeen. (Heb je een hakmes? Mooi! Je kunt ook het dijbeen in twee stukken hakken. Dat heb ik in Suriname ook vaak meegemaakt. Gewoon willekeurige stukken kip; prima)

Bak de kip op hoog vuur met een klein beetje zonnebloemolie en massala. Flink wat zout & peper toevoegen.

De kip hoeft niet gaar te bakken; alleen het vlees laten dichtschroeien en krokant bakken. Ondertussen maak je de aardappelen schoon en snij je deze door midden. (De [Malta-aardappelen](#) kunnen we met schil gebruiken).

Na zo'n 5 minuutjes bakken, gooi je de uien + knoflook met de madame Jeanette en de tomatenpuree bij de kip. Roer goed door. Voeg de rauwe aardappelen toe. Roer weer goed door. Vervolgens voeg je water toe aan het geheel. De kip + aardappels moeten niet onder water komen te staan! Laat het water nét de bovenste laag kip/aardappelen aanraken.

Voeg nu de maggi-blokjes toe en breng het aan de kook.

Het madame Jeanette pepertje laat je dus heel! Op den duur wordt de saus pittiger (blijf dus regelmatig proeven). Zodra je vindt dat het pittig genoeg is, haal je de madame Jeanette eruit. Op deze manier voorkom je dat je op voorhand al de saus te heet maakt. (Wees wel voorzichtig met roeren! Het pepertje kan kapot gaan waardoor de saus gelijk heet wordt)

Laat dit geheel minstens 90 minuten heel zachtjes sudderen. Om het kwartier even roeren en proeven. Je moet een flinke kerrie-smaak proeven. Is die nog niet aanwezig? Opnieuw wat massala toevoegen.

Ondertussen ga je aan de slag met de kousenband.

Kousenband zie ik als de grote broer van sperziebonen. Maak ze dan ook op dezelfde manier schoon en snij ze in stukjes. Hoe groot of hoe klein je wil.

De kousenband kook je eerst even beetgaar voordat je ze bakt in een wok.

Ondertussen pel je de hardgekookte eieren en zet je een koekenpan op het vuur. Doe een klontje boter in de pan en voeg de eieren toe. Bak de gekookte eieren zo'n 5 minuutjes op midden/hoog-vuur. Blijf regelmatig de eieren omdraaien zodat ze enigszins gelijkmatig krokant bakken.

Gebruik boter in plaats van olie. Bij olie hebben de gekookte eieren tijdens het bakken soms de neiging om aan de pan vast te plakken.

Hoe staat het nu met de aardappelen? Zijn ze gaar? Mooi. Proef nog even en voeg eventueel zout & peper toe. Op de saus zul je een laagje olie zien. Deze kun je vrij eenvoudig weghalen door een soeplepel voorzichtig in de saus te leggen en te kantelen. (*Vind je de saus te dun? Je kunt hem even aandikken; geen probleem*)

Alles is nu klaar. Maak nu de roti's even warm in de magnetron.

Leg de roti op je bord en schep de kip, aardappelen met saus, kousenband en het ei op.

Heerlijk met Surinaamse sambal, madame Jeanette-saus of Surinaamse [Birambi](#).

Geen bestek op tafel; roti eet je met je handen. Eigenlijk met één hand. De hand waar je je billen NIET mee afveegt. Zelf gebruik ik beide handen. Dat werkt efficiënter.

Geen bestek dus, maar zet wel een keukenrol klaar. Of een bakje met heet water en een citroenschijfje erin om je vette handen zo nu en dan schoon te maken.

Geen bestek. Maar hoe eet je de roti dan? Dat is niet moeilijk; je scheurt telkens een stukje van de rotipannenkoek af en dat stukje gebruik je om een stukje aardappel bijvoorbeeld mee op te eten. Als je dat stukje roti goed om zo'n stukje aardappel klemt, blijven je handen tamelijk schoon.