Surinaams Broodje Hete Kip

Broodjeszaakstijl • 4 broodjes • ± 30 minuten • Makkelijk

PORTIES	TIJD	NIVEAU
4 broodjes	± 30 minuten	Makkelijk

BENODIGDHEDEN

Voor de hete kip

- 400 g gekookte kipfilet
- 1 grote ui, fijngesneden
- 3 tenen knoflook
- ½–1 Madame Jeanette
- 1½ el sambal oelek
- 1½ tl Surinaamse masala
- ½ tl djinten
- ½ tl laos
- 1 el tomatenpuree
- 1½ el ketjap manis
- 1 el ketjap asin
- 150 ml kippenbouillon
- 1 tl suiker
- 2 el olie
- Peper en eventueel zout

Voor het komkommerzuur

- ½ komkommer
- 100 ml azijn
- 100 ml water
- 1½ el suiker
- ½ tl zout
- ½ rode ui

TOELICHTING

Een kruidige, sappige hete kip voor op een zacht Surinaams puntje. De combinatie van pittige kip, zoetzuur en eventueel pindasaus maakt het broodje compleet.

TIP VAN MBies

Maak de kip een dag van tevoren. Na een nacht in de koelkast zijn de kruiden nog beter ingetrokken.

PITTIGHEID

Begin met ½ Madame Jeanette en voeg naar smaak meer toe. Zo houd je controle over de scherpte.

BEREIDING

Surinaams Broodje Hete Kip

1. Trek de gekookte kipfilet met twee vorken uit elkaar. Houd de stukken redelijk grof.
2. Verhit de olie. Bak de ui ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur totdat hij zacht en licht gekleurd is.
3. Voeg knoflook, masala, djinten, laos, sambal en Madame Jeanette toe. Bak 1–2 minuten mee.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog 1 minuut.
5. Voeg de kip, ketjap manis, ketjap asin, suiker en bouillon toe. Meng goed.
6. Laat 8–10 minuten zachtjes pruttelen en laat de saus daarna eventueel zonder deksel iets inkoken. De kip moet sappig blijven.
7. Maak ondertussen het komkommerzuur: meng azijn, water, suiker en zout. Voeg komkommer en rode ui toe en laat minimaal 30 minuten trekken.
8. Snijd een Surinaams puntje open en beleg royaal met de hete kip en komkommerzuur. Eventueel afmaken met een beetje pindasaus.

SERVEREN

Het lekkerst direct na het opwarmen van de kip, met fris komkommerzuur en een zacht Surinaams puntje.