Surinaamse Bruine Bonen met Rijst

BBR • Surinaamse klassieker • ± 45 minuten*

*Exclusief een nacht weken en het voorkoken van gedroogde bonen.

Voor	Bereiding	Keuken
4 personen	± 45 min.**	Surinaams

BENODIGDHEDEN

- 300 g gedroogde bruine bonen (of 2 blikken kidneybonen van ca. 400 g)
- 250 g gerookt spek, in blokjes
- 300 g witte rijst
- 1 grote ui, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 tomaat, in blokjes
- 2 el tomatenpuree
- 2 takjes selderij, fijngehakt
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl tijm
- 1 Madame Jeanette, heel
- 2 laurierblaadjes
- Zout naar smaak

EXTRA LEKKER ERBIJ

- Ingelegde komkommer of zuur
- Gebakken bakbanaan
- Een gekookt eitje
- Surinaamse sambal voor wie van pittig houdt.

TOELICHTING & TIPS

Laat de Madame Jeanette heel voor een milde, aromatische smaak en verwijder hem vóór het serveren. Wees voorzichtig met zout: het gerookte spek is al zout. Voor een extra authentieke smaak kun je zoutvlees combineren met een kleinere hoeveelheid gerookt spek.

BEREIDING

1. Gebruik je gedroogde bonen? Week ze een nacht in ruim water en kook ze daarna gaar. Gebruik je kidneybonen uit blik, spoel deze dan goed af en laat uitlekken.

2. Bak het spek langzaam uit in een ruime pan tot het mooi bruin is en het vet grotendeels is vrijgekomen.

3. Voeg de ui en knoflook toe en bak enkele minuten tot de ui glazig is.

4. Voeg de tomaat, tomatenpuree, tijm, zwarte peper en paprikapoeder toe. Bak ongeveer 2 minuten mee.

5. Voeg de bonen, laurierblaadjes en de hele Madame Jeanette toe.

6. Voeg ongeveer 300 ml water of bouillon toe. Roer goed door en breng rustig aan de kook.

7. Laat de bonen 20–30 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaken goed intrekken. Roer af en toe voorzichtig door.

8. Kook ondertussen de witte rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

9. Voeg als laatste de fijngehakte selderij toe en laat nog 1–2 minuten meekoken.

10. Verwijder de Madame Jeanette en de laurierblaadjes. Proef en voeg alleen indien nodig wat zout toe.

11. Serveer de bruine bonen royaal over de witte rijst en geef eventueel zuur, bakbanaan, ei en sambal erbij.

DE AUTHENTIEKE SURINAAMSE SMAAK

Voor de meest authentieke versie kun je zoutvlees en een klein beetje gerookt spek combineren. Het zoutvlees geeft de typische Surinaamse smaak, terwijl het spek extra rooksmaak toevoegt. Dit is een combinatie die je ook vaak bij Surinaamse eethuizen tegenkomt.

SERVEREN

Schep de bruine bonen royaal over de rijst en serveer met je favoriete Surinaamse bijgerechten. Zet sambal apart op tafel, zodat iedereen zelf de pittigheid kan bepalen.