

Surinaamse bruine bonen met rijst

Ingrediënten voor 4 personen

200-250 gr rijst

1 ui

1 teen knoflook

3 stuks rundvlees hotdogs (bv Pinar Sosis)

1 stukje gember

1 stukje laos (galangal) of 1 theelepel gemalen gedroogde laos

1 eetlepel tomatenpuree (of ketchup)

1.5 theelepel piment

1 klein blokje Maggi (vierkante blokjes, per 2 verpakt)

3 blaadjes laurier

720 gr bruine bonen (1 grote glazen pot)

500 ml water

olie, zout & peper

paar takjes verse selderij

Bereidingswijze

Bereid je rijst zoals aangegeven op de verpakking of zoals je dit altijd doet.

Snipper je ui, snijd je knoflook fijn en je worstjes in plakjes.

Rasp de gember en snijd de laos in stukken.

Verwarm wat olie en fruit hier de ui in. Na een paar minuten mogen alle ingrediënten erbij, behalve de bruine bonen en het water.

Roer door en laat nog 2 minuutjes mee fruiten.

Voeg de bonen (inclusief sap) en het water toe. Roer door, breng aan de kook en laat vervolgens zachtjes pruttelen, tot je rijst klaar is.

Vis de laurier en laos uit je bonen of waarschuw je tafelgenoten dat het er nog in zit.

Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer met de rijst en eventueel wat verse gesnipperde selderij.

