



Wat de Surinaamse Pot Schaft

Een Novelle en Kookboek ineen!

DIANA DUBOIS

Inleiding

Wat de Surinaamse Pot Schaft is een novelle en een kookboek ineen!

Het eerste deel verhaalt over de erotische, hilarische, maar soms ook aangrijpende belevenissen van zeven weergaloos optimistische vriendinnen van in de dertig.

De Surinaamse en Nederlandse vrouwen komen op een avond bij elkaar om Surinaamse gerechten te bereiden voor de cateringklus van hoofdpersoon Nadia. Tijdens het koken blikken ze terug op vervlogen liefdes en vertellen ze elkaar hun verhalen. Verhalen over lust, illusies, overspel en onmacht. Stuk voor stuk pittige ingrediënten die opvallen door de uiterst herkenbare manier waarop ze zijn geschreven.

Het tweede deel - De recepten – is er om verder te smullen!

Hierin staan de overheerlijke Surinaamse gerechten die de vriendinnen in het verhaal bereiden. Deze schat aan recepten helpen je een imago op te bouwen van fantasievolle kokkin (of kok!). Aan de hand van de helder beschreven recepten, de kleurenfoto's van ingrediënten en de Verklarende Woordenlijst tover je voortaan zelf in een handomdraai een overheerlijke *pom*, *kippastei* of *okersoep* op tafel!

Geef je over aan je verbeelding. En laat je hierbij niet belemmeren door onbekend klinkende namen van ingrediënten. Want denk eraan: we hebben het allemaal nodig, dat verzetje zo nu en dan!

Njang switi! Eet smakelijk!

Nadia, Maureen, Ella, Lola, Malik, Martha, Catharina, Mavis & Carmen

'Hey Maureen, met Nadia. Hoe is het met je?'

'Goed hoor, *goedoe*. Met jou?'

'Ook goed. Zeg, kan je me vanavond komen helpen met koken? Ik heb een grote cateringklus gekregen, maar kom tijd en handen te kort. Het moet morgen allemaal klaar zijn.'

'Ja, geen probleem. Maarre, is er iets? Je klinkt een beetje bedrukt. Iets dat niet met je klus te maken heeft?'

'Mwah ..., ja. Ach .., dat vertel ik je straks wel.'

'Heeft het met Paul te maken?'

'Eh, ja. Maar ik praat je straks wel bij. Ik ga nu snel verder bellen, want ik moet echt nog meer meiden vinden die me komen helpen. Zie je later!'

'Oké, goed! Tot vanavond. Wordt het laat, denk je? Kan ik blijven logeren?'

'Ja, ik denk het wel. Dat het weer laat zal worden, hahaha. Ik maak wel een logeerbed voor je op. Tot later!'

'Gezellig! Tot later!'

Dan belt Nadia Ella op.

'Hoihoi Ella, met mij. Bel ik gelegen?'

'Ja, ja, natuurlijk. Hoe gaat het met je?'

'Nou, eerlijk gezegd..., ik heb een grote cateringklus voor morgen en ik ga het in mijn eentje niet redden. Maureen komt in ieder geval vanavond. Kan jij ook?'

Ella dubt even of ze zal komen, maar als Nadia voorstelt dat zowel zij als haar kinderen Lola en Malik kunnen blijven logeren en dat ze aan Martha zal vragen om hen van het station op te pikken, stemt ze in: 'Oké, je kan op me rekenen. Tot later!'

Nadia had even getwijfeld of ze Ella wel moest bellen. Om de één of andere reden ontloopt Ella haar al bijna een halfjaar. Nadia weet dat het niets persoonlijks is en geeft Ella dan ook alle ruimte. Maar Ella's kinderen mist ze wel enorm. Ze is blij dat ze vanavond meekomen.

Hierna belt Nadia met Martha, aan wie ze gelijk vraagt of ze later Ella, Lola en Malik van het station wil ophalen, daarna met Maureen

en, Catharina en met Mavis. Als laatste belt ze haar zusje Carmen, hoewel Nadia eigenlijk niet zo veel zin in haar heeft.

Carmen heeft de laatste tijd net iets te vaak naar Nadia's zin last van haar jaloezieaanvallen. Maar de *masoesarijst* van Carmen is onovertroffen, zelfs hun oma kon dit gerecht niet zo lekker maken als zij, dus ze draait toch haar nummer.

'Hey zusje, *fa waka*?'

'A *boeng*, a *boeng*. Waarvoor bel je?'

'Eh ..., nou ..., zou jij vanavond tijd hebben om een enorme hoeveelheid *masoesarijst* klaar te maken? Ik moet morgen voor een grote groep cateren.'

'Ja, leuk. Ik kom je wel helpen. Kan ik dan blijven slapen?'

'Ja, uiteraard. Ruimte genoeg. Fijn dat je komt helpen, zus! Ik zie vanavond.'

'Ja, a *boeng*. Tot later.'

Nadia prijst zichzelf gelukkig dat ze geen van allen plannen hebben voor deze avond en graag komen helpen. Omdat ze aan allemaal heeft voorgesteld dat ze kunnen blijven slapen, besluit ze eerst de logeerbedden klaar te maken.

Nadia

Op weg naar boven passeert Nadia de spiegel in de gang. Ze doet een stap terug en bekijkt zichzelf goedkeurend. Ze kan met recht een tropische verrassing worden genoemd.

Nadia is zesendertig, half Surinaams - half Nederlands, lang, slank en in het bezit van een enorme bos dreadlocks, die tot halverwege haar rug hangt. Haar huidskleur laat zich het best omschrijven als honingbruin. Mannen vallen, op het moment dat ze in haar sprekende, amandelbruine ogen kijken, direct als een blok voor haar. En zij soms ook voor hen.

Ze overweegt al een tijdje of ze een borstvergroting zal laten uitvoeren, maar ze is er nog niet helemaal over uit.

Ze streelt zichzelf over haar borsten en constateert weer dat er op zich niets mis met haar cup is. Op zich, want een beetje méér in het leven is ook nooit weg, denkt ze daarna.

Terwijl ze zichzelf verder opneemt in de spiegel, bedenkt ze dat ze er niet onderuit kan, zichzelf te bekennen dat ze zolang ze zich kan herinneren, in maffe situaties belandt met mannen. Maar elke keer weer weet ze er een leuke twist aan te geven.

Geen van haar vriendinnen had haar dan ook, in al de jaren dat ze elkaar nu kennen, ooit zwelgend in zelfmedelijden op de bank aangetroffen. Dit komt vooral doordat Nadia er heilig in gelooft dat alles in het leven gebeurt met een doel. En daarbij zorgt ze er ook wel voor dat geen van die situaties een traumatische ervaring wordt. Ze ervaart namelijk elke ervaring, positief of negatief, als een onafwendbare les, die haar maakt tot de persoon die zij nu is. Een karaktereigenschap die haar vriendinnen erg in haar waarderen is, dat ze nooit iemand zal veroordelen. Dat vindt Nadia namelijk verspilling van tijd.

‘Het leven is al zo kort, waarom zou je je tijd stoppen in negatieve gevoelens?’, zegt ze vaak tegen haar vriendinnen. ‘En bovendien, wie zijn billen brandt, moet zelf op de blaren zitten’, vervolgt ze dan met enig cynisme in haar stem. Maar ze is de beroerdste niet om in zo’n situatie voor één van haar vriendinnen, of voor zichzelf, klaar te staan met een symbolische pot met zinkzalf.

Sinds twee jaar runt Nadia haar eigen cateringbedrijf en haar specialiteit is de Surinaamse keuken. Al vanaf dag één loopt het storm met opdrachten. Meestal weet ze ruim van te voren voor welk bedrijf hoeveel en welke hapjes ze zal maken, maar dit keer is ze echt op het allerlaatst gebeld. Een groot advocatenkantoor uit Den Haag heeft onenigheid gekregen met de eigenlijke cateraar en nu zijn ze via haar website bij haar terechtgekomen. Toen haar werd gezegd: ‘En daarom vroeg ik me af of jij dus morgenavond ons kantoor van exotische lekkernijen kan voorzien? Je krijgt de vrije hand; geld is geen probleem’, had ze direct toegehapt.

Van dit soort opdrachten houdt Nadia het meest; dat ze zelf het menu kan samenstellen en zo haar klanten kan laten proeven van de meest overheerlijke gerechten die de Surinaamse keuken rijk is.

Nadat de bedden zijn opgemaakt, loopt Nadia weer naar beneden. In de hal werpt ze haar spiegelbeeld een kushandje toe en vervolgt haar weg naar de keuken. Nu ze weet dat ze op haar vriendinnen kan rekenen, besluit ze in ieder geval *pom*, *zoutvlees*, *kippastei*,

masala-kip, ei in masala, mini-bara'tjes, moksie-alesie, gebakken kippenlevertjes, masoesarijst, witte rijst en een paar groenten zoals gebakken komkommer, boulanger en petjil te maken. 'En bakabana's. Oh, ja; én telo, gevulde sopropo en Javaanse bami. Dan ook een paar cakes. Maar welke?' Ze kiest voor bojo, fiadoe en keksie. 'En garnalenbeignets, die worden ook altijd goed onthaald. En mmmm, ik maak er dan ook nog zalmballetjes bij. Oh, lekker! Zou dit genoeg zijn? Gemberbier en orgeade mogen natuurlijk ook niet ontbreken. Ja, hiermee kan ik wel voor de dag komen', denkt ze bij zichzelf. Gelukkig had ze vorige week nog een aantal flessen gemberbier en orgeade gemaakt én een paar potten zuur ingemaakt, dus dat hoeft ze er vandaag niet bij te maken.

Ze haalt diep adem en gaat aan de grote tafel in haar keuken zitten. De meest logische volgorde is om eerst een boodschappenlijst samen te stellen. Nadia loopt naar de voorraadkasten in de kelder en ziet dat ze voor de meeste gerechten nog meer dan voldoende ingrediënten heeft. De ketjap, oerdie en ve-tsin zijn wel bijna op, daar moet ze weer flink van inslaan. Oud brood heeft ze ook nog liggen. Nadia loopt terug naar boven, pakt pen en papier en begint te schrijven:

- *kippenbouten*
- *kippenlevertjes*
- *gehakt*
- *sopropo*
- *bakbananen*
- *oerdie*
- *ketjap*
- *ve-tsin*
-

Als ze haar lijst af heeft, pakt ze haar boodschappentassen, stopt een cd van *Robbie Williams* in haar tas en loopt dan naar haar knalrode *Lada Niva* toe. Net als elke andere keer dat ze naar haar 'blikken boterhamtrommeltje' loopt, zoals ze haar auto liefkozend noemt, verschijnt er een grote glimlach om haar lippen op het moment dat ze de woorden *Nadia's Toko Noir* op de flank leest. 'Ik heb mijn eigen bedrijf!', roept ze in gedachten verrukt uit. 'En niet zo maar een bedrijf, want elke opdracht is een feestje.'

Al van jongs af aan is Nadia verzot op koken en ze heeft in de loop der jaren heerlijke gerechten zoals *saoto ayam*, *heri-heri* en *rode bietensalade* leren bereiden van haar Surinaamse oma. Uren hebben ze samen doorgebracht in de keuken. Als er weer eens gekookt moest worden voor een geboortefeest, een trouwfeest of verjaardag binnen Nadia's enorme familie, dan waren het altijd Moesje, zoals haar oma genoemd werd, en Nadia die daar hun handen niet voor omdraaiden.

De kennis die haar oma aan haar heeft overgedragen komt haar vandaag goed van pas. Die stelt haar in staat om, bij wijze van spreken, in één tel een heel menu te bedenken.

Nadia rent van de ene toko naar de andere, van de slager naar de poelier, terug naar de toko, om vervolgens nog snel even naar de boekhandel aan de andere kant van de stad te gaan om cadeautjes voor haar vriendinnen te kopen. Ze heeft er een gewoonte van gemaakt een boek voor hen te kopen als ze komen helpen en afgelopen week had ze een mooie recensie in *Het Parool* gelezen over *De jongen die gek werd van liefde* van de Chileense schrijver *Eduardo Barrios*. Zelf had ze deze roman een paar jaar geleden in het Frans gelezen, toen ze een weekend in Parijs was geweest met de één of andere *lover*. Het verhaal, over een gevoelig jongetje van tien, die een grote, onbeantwoorde liefde voelt voor een ouder meisje, had haar echt ontroerd.

Nadia loopt de winkel binnen en koopt zes boeken. Voor Lola en Malik kiest ze een boek vol verhalen over de spin *Anansi* van *Noni Lichtveld* uit. Het zijn het soort verhalen die de positieve verbeeldingskracht van kinderen prikkelen en daar is Nadia een groot voorstander van.

Nadia's oma had haar in haar jongere jaren tijdens het koken behalve op een kom heerlijke *napisoep* ook regelmatig onthaald op de verhalen over *Anansi*. Ze had daar altijd van genoten, want de verhalen liepen steeds goed af.

Bijna is ze bij de uitgang als ze zich bedenkt dat ze de boeken beter in de winkel kan laten inpakken, want daar heeft ze straks echt geen tijd voor. Niet veel later loopt ze met zeven mooie pakjes naar buiten en zet ze deze bij de rest van haar boodschappen in de auto.

Op de terugweg zet ze de cd van *Robbie Williams* op en brult luid met hem mee:

*I just want to feeeeeel real lo-hov
Fill the home that I live I-hin
I got too much lovvvvve
Running through my veinssss
To go to waste*

*I just wanna feeeeeel real lo-hov
In a life ever aaaafter
There's a hole in my soulllll
You can see it in my face
It's a real big pla-hace*

Nadia glundert, geniet!

'Wat kan die man zingen! Zou ik ook nog wel een beschuitje mee willen eten.' Ze moet lachen om zichzelf. Ondertussen zingt ze nog steeds, zij het wat zachter, met *Robbie* mee:

*Come and hold my ha-hand
I want to contact the livingggg
Not sure I understand
This role I've been givennn
Not sure I understa-haaand
Not sure I understand
Not sure I understand*

Nadia draait haar stuur naar rechts en slaat de lange weg in naar haar huis. Ze rijdt het bruggetje voor haar huis over en parkeert haar auto voor de deur. Ze loopt gelijk met de zware tassen door naar de keuken en zet de boodschappen op het aanrecht. Ze kijkt helemaal tevreden om zich heen.

Het is nog maar vier maanden geleden dat ze naar dit riante pand is verhuisd en de keuken helemaal heeft laten verbouwen. Met de vier grote, zespitgasfornuizen mét turbo-oven kan ze tenminste aan huis kookworkshops geven en heeft ze voldoende ruimte voor haar cateringklussen. Uiteindelijk heeft het huis en de verbouwing haar iets meer dan een miljoen gekost. Veel geld, dat weet ze. Heel veel geld zelfs. Maar ze had haar geld de afgelopen jaren goed belegd en al haar aandelen met vette winst kunnen verkopen.

Opeens realiseert ze zich dat er vanavond natuurlijk ook gegeten moet worden. Shoot!, dat is ze bijna helemaal vergeten. Ze loopt

terug naar haar auto en rijdt naar het centrum. Onderweg bedenkt ze zich dat Martha, Malik en Catharina helemaal weg zijn van haar *okersoep*, maar dat Mavis, Maureen en Ella juist een moord doen voor haar *pindasoep*. Ze besluit ze daarom allebei te maken. Een lijstje hoeft ze niet te maken, want ze kan de benodigde ingrediënten inmiddels dromen. Voor Lola kan ze straks beter een *roti-rol* laten ontdooien, het is niet zo'n soepmeisje.

Maureen & Murat

Net als Nadia haar auto heeft geparkeerd, en wil uitstappen, krijgt ze Margreet, de vrouw van Murat, in het oog. Murat is de ex van haar vriendin Maureen.

'Wat heeft die vrouw Maureen het leven zuur gemaakt! Had ze bij haar man, moeten doen', sist ze tussen haar tanden door.

Nadia besluit om even in haar auto te blijven zitten en bekijkt Margreet.

'Het is een onopvallende vrouw, met een nietszeggend gezicht. Ik pas met gemak vier keer in haar', denkt ze niet zonder enig venijn. Ze weet dat Maureen Margreet al een jaar of vijf niet meer heeft gezien en ze moet echt moeite doen om haar opkomende woede te onderdrukken. Nadia had zelden een vrouw meegemaakt die zich zo heftig in het huwelijk had vastgebeten als Margreet. Deze had daardoor het leven van Maureen op een erg vervelende manier beïnvloed.

Maureen was toen drieëntwintig en was na haar studie, omdat ze behoefte had aan even heel iets anders, als serveerster in een eet-café gaan werken. Murat was daar elke dag. En elke dag bestelde hij hetzelfde: een stokbroodje gezond. Hij had steeds grapjes tegen Maureen gemaakt als ze langs zijn tafeltje liep en gaf haar altijd veel fooi.

Nadia is nog steeds van mening, dat Maureen niets te verwijten valt. Ook al had Murat Maureen, op de dag dat hun relatie was begonnen, verteld dat hij getrouwd was en ook de naam van zijn vrouw aan haar verteld. Heel cliché had hij het verhaal opge-

hangen dat hij niet gelukkig was in zijn huwelijk, maar bij haar bleef vanwege de kinderen. Maureen had een zucht geslaakt en was weer verder gegaan met haar werk.

Later bleek het dè dag te zijn geweest, dat ze voor zijn charmes was gevallen. Maureen had Nadia de volgende dag verteld dat hij achter de flipperkast had staan spelen en dat ze, terwijl ze glazen aan het omspoelen was, naar hem had staan kijken. Ze had gedacht: 'Kijk nou, wat een lekker kontje! Wie had dat ooit gedacht; hij zit altijd al als ik binnenkom en is altijd verdwenen als ik weer vertrek.'

Toen had hij zich opeens omgedraaid en strak aangekeken. Ze had zich op heterdaad betrapt gevoeld en een hoofd als een boei gekregen. Murat had haar geamuseerd aangekeken en was toen verder gegaan met zijn spel. De rest van de avond had Maureen het warm gehad, vreselijk warm. Ze had een sensatie tussen haar benen gevoeld, die ze niet eerder had ervaren.

Haar lustgevoelens waren steeds heviger geworden, waardoor ze stomme fouten maakte. De ene klant gaf ze te weinig wisselgeld terug, de andere zette ze een verkeerd drankje voor. Murat volgde haar overal met zijn ogen en rond zijn mond speelde een verleidelijke glimlach. Maureen verwachtte dat hij weer opeens weg zou zijn, maar deze keer bleef hij tot haar dienst er op zat.

Toen ze klaar was, zei hij: 'Zal ik je een lift naar huis geven?'

'Nee, dank je. Heel aardig van je, maar dat hoeft niet.'

'Ik bijt niet, hoor. Ik zou wel willen, maar ik doe het niet.'

Maureen had hem ademloos aangekeken en het gevoel gehad dat haar lust uit al haar poriën spoot. 'Oké, geef me maar een lift', had ze met moeite quasi achteloos uitgebracht.

De volgende ochtend was ze voor de kachel wakker geworden, naakt. Ze had snel haar kleding bij elkaar geraapt, een enorme kater op voelen komen en was naar haar slaapkamer gelopen. Niemand. Ze draaide zich om en liep terug naar haar woonkamer. De asbak lag vol sigarettenpeuken en op de tafel stonden twee lege wijnglazen. Naast de tafel stonden drie lege wijnflessen. 'Aha, dat verklaart mijn hoofdpijn.' Ze moest lachen. Flarden van de avond ervoor schoten door haar gedachten. Ze hadden eerst een paar glazen wijn gedronken en over koetjes en kalfjes gepraat. Dat vond ze echt leuk aan Murat, dat hij in staat was geweest op een luchtige, ver-

makelijke manier het gesprek tussen hen gaande te houden. Steeds was hij een stukje dichterbij haar toegeschoven. Plotseling had hij haar glas uit haar hand gepakt en was haar begonnen te zoenen. Maureen kreunde onbewust toen ze hier weer aan terugdacht. Wat kon die man zoenen! Hij had haar heel snel en kundig uit haar kleren gefruitseld, opgetild en op de vloer voor de kachel neergelegd. Voordat ze met haar ogen had kunnen knipperen, lag hij naakt naast haar. Hij begon haar in haar nek te kussen en zijn hand gleed tussen haar benen. Hij voelde dat ze klaar was voor zijn lul en kreunde zachtjes in haar oor. Vanaf dat moment was Maureen verloren. Sinds die nacht haalde Murat haar elke dag uit haar werk op en was hij met haar mee naar huis gegaan. Hij bleef nooit slapen. Als hij dat zou doen, dan zou zijn vrouw er achter kunnen komen dat hij een ander had, had hij gezegd. Het kon Maureen uiteindelijk ook niets schelen; ze genoot van elk moment dat ze met Murat samen was. Hij kocht voor haar de cd van *Mariah Carey* met het nummer *Dreamlover*, zij voor hem die van *Celine Dion* met het nummer *Think Twice*. Hij weer voor haar een andere cd van *Mariah*, zij voor hem de cd van *Lara Fabian*. Op die manier gaven ze elkaar liefdesverklaringen door. Ze overtuigde hem er tactvol van dat gymschoenen en *Bluetiek-in* truien echt passé waren en sindsdien kocht hij zijn kleding bij een luxe modewinkel op de Lijnbaan.

Elke dag dat Maureen niet hoefde te werken, maakten ze uitstapjes. Ze bezochten de hunebedden in Drenthe, de Nieuwe Kerk in Delft of gingen spontaan uit eten in België.

Op een dag had Maureen gehoord van een schattig restaurantje in Gent en had ze aan Murat voorgesteld daar te gaan eten. Die avond was heel gezellig verlopen, tót aan het moment dat Maureen de fout had gemaakt om antwoord te geven op juist die vraag, waar een vrouw beter nooit antwoord op kan geven.

‘Met hoeveel mannen heb je het bed gedeeld vóór mij?’, vroeg hij met een begin van jaloersheid.

Stilte

‘Kan ik ze op één hand tellen?’

Stilte.

‘Kan ik ze op twee handen tellen?’

Stilte.

‘Heb ik er een voet bij nodig?’

WAT DE SURINAAMSE POT SCHAFT

De Recepten



DIANA DUBOIS

Inhoud

Soepen

Pindasoep | Okersoep | Saoto Ajam
Kwiewiesoep | Napisoep

Kipgerechten

Bami met kip | Gebakken kippenlevertjes | Pom | Kippastei
Masala-kip | Roti-rol | Rode bietensalade
Bruine bonen met rijst

Rijstgerechten

Moksie-alesie | Masoesarijst met kip | Witte rijst

Vegetarische gerechten

Gekookte zoete patatten | Ei in masala | Telo
Gebakken komkommer | Mini-Bara | Petjil
Pesikroketten | Tajerblad

Vlees & Wildgerechten

Gestoofd zoutvlees | Gevulde sopropo | Gestoofde sopropo
Kousenband met zoutvlees | Pompoen met zoutvlees
Antroewa met boesmeti

Visgerechten

Krabbenpastei | Bakkeljauw | Zalmballetjes
Bita'wiri met garnalen | Kousenband met garnalen
Heri-Heri | Gestoofde boulanger

Bijgerechten

Bojo | Fiadoe | Keksie | Baka bana
Garnalenbeignets | Broodvruchtballen
Maïzenakoekjes | Bananenchips | Komkommer op zuur
Groene mango op zuur | Rode ui op zuur
Birambi op zuur | Orgeadeblokjes

Dranken

Gemberbier | Orgeade

Alle recepten zijn voor 4 personen, tenzij anders aangegeven

Verklarende woordenlijst

Soepen

PINDASOEP MET TOMTOM (Joods)



2 potten (500 gram) fijngemalen pindakaas, ½ pot (250 gram) Surinaamse pindakaas, ± 4 liter water, 1 kilogram kleine stukken kippenvlees, 200 gram zoutvlees, 2 grote uien, 2 tenen knoflook, ½ tomaat, 5 grote kippenbouillonblokken, 2 takjes fijngehakte selderij, 10 pimentkorrels en 1 laurierblad

Voor de tomtom: 6 groene kookbananen

Bereiding:

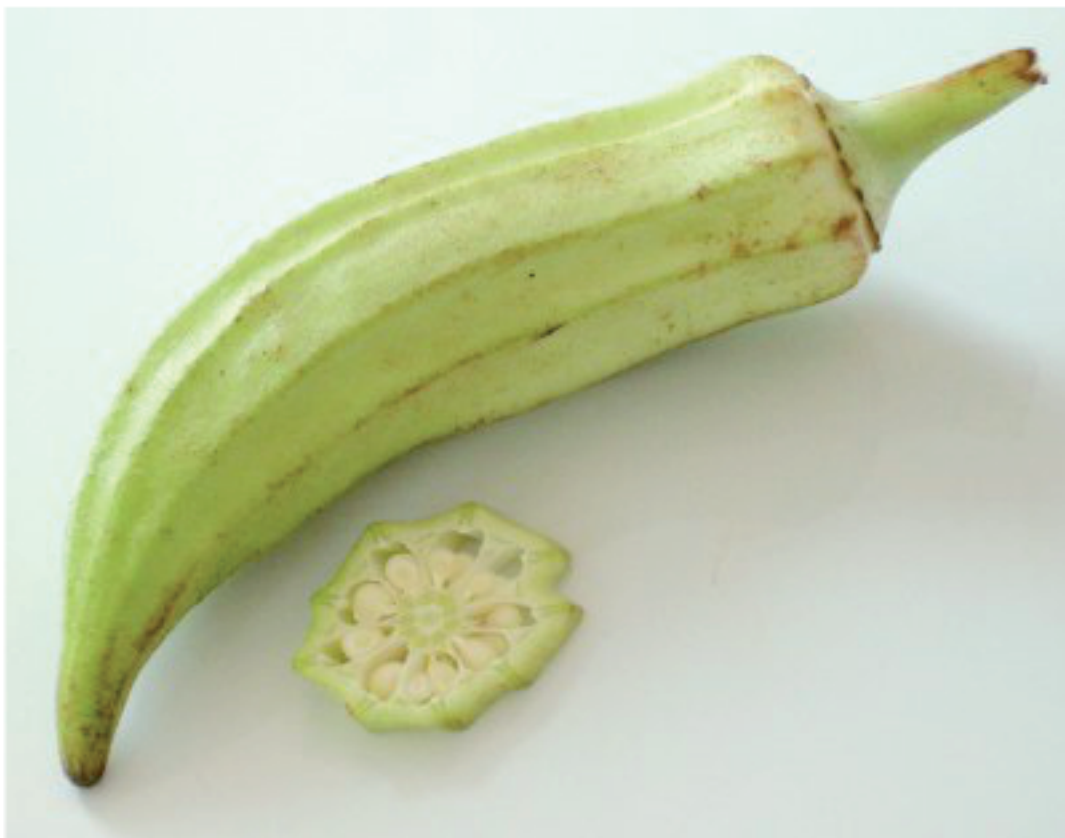
Kook het zoutvlees in ± 30 minuten in ruim water om te ontzouten. Schenk het water af, snijd het vlees in stukjes (verwijder eventueel het vet) en zet het apart. Was de kip met wat water en azijn. Zet het water op een hoog vuur en voeg hier het kippenvlees, de bouillonblokken, de selderij, het laurierblad en de pimentkorrels aan toe. Snijd de uien en de knoflook flinterdun en voeg deze ook aan het water toe. De soep al roerend aan de kook brengen en daarna het vuur laag zetten. Met een soeplepel 1 schep bouillon overscheppen in een ruime kom, hier een paar lepels pindakaas in oplossen en terugschenken in de pan. Blijf dit herhalen tot alle pindakaas op

is. De ½ tomaat in dunne partjes snijden en aan de soep toevoegen. Goed doorroeren en op een laag vuur door laten pruttelen. Als de soep te dik is, dan nog wat water toevoegen.

Tomtom: schil de bananen, snijd ze in stukken en laat deze ongeveer 25 minuten koken in water met wat zout. Ze zijn klaar voor gebruik als ze glazig zijn. Afgieten en de stukken met een stamper of vork fijn maken. De stamper of vork af en toe vochtig maken en net zolang fijn maken totdat de bananen een samenhangende massa vormen. Vorm uit de massa kleine balletjes ter grootte van een pingpongballetje.

Zet het vuur onder de soep uit en serveer deze met de tomtom.

OKERSOEP (Creools)



20-25 stuks okers, ± 4 liter water, 1 grote bos tajerblad, 200 gram zoutvlees, 6 kippenbouillonblokken, 2 takjes fijngehakte selderij, 1 Madam Janetpeper, 1 kleine droge vis, 100 gram gedroogde grote garnalen, 2 uien, 2 tenen knoflook, 1 bosje kousenband, 1 tomaat, 5 pimentkorrels, 1 laurierblad en zout

Bereiding:

Snijd de uien in dunne ringen en hak de knoflook fijn. Zet het water op een hoog vuur op en voeg de uien, knoflook, bouillonblok-

ken, het laurierblad, de selderij en de pimentkorrels toe. Kook het zoutvles even op in ruim water om te ontzouten. Schenk het water af, snijd het vlees in stukjes (verwijder eventueel het vet) en voeg het toe aan de bouillon. De droge vis en de garnalen in warm water weken, afgieten en van de vis het vel en de graten verwijderen. Beide aan de bouillon toevoegen. Deze tegen de kook aanbren- gen en dan het vuur laag zetten. De okers en de kousenband was- sen, van beiden alle uiteinden verwijderen, in stukjes van ± 1 cm sni- jden en samen met de hele peper aan de bouillon toevoegen. De to- maat fijnsnijden en bij de soep doen. Dan de tajerbladeren wassen en in grove stukken snijden. Kort opbakken en daarna al roerend aan de soep toevoegen. Proeven en op smaak afmaken met zout.

SAOTO AJAM (Javaans)



4 kippenbouten, ± 3 liter water, 6 pimentkorrels, 6 grote kippenbouillonblokken, 1 laurierblad, 1 stengel verse sereh, 1 ged- roogd salamblad, 3 stukjes verse laos (elk 1 cm), 1 stukje elk van koenir en gember (1 cm), 1 theelepel ve-tsin, 1 grote ui, 3 tenen kno- flook, 100 gram taugé, 4 hardgekookte eieren, 150 gram gekookte witte rijst, mihoen, 2 takken bladselderij, 100 gram frietjeschips, 1 potje gebakken uitjes, witte en zwarte gemalen peper, bakolie en 1 eetlepel margarine + gekookte rijst voor 4-6 personen