

Bruine bonen met rijst



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 flinke prei
- 25 gram boter
- 2-3 tl chilipoeder
- 1 grote rookworst
- zout & peper
- 3 tl Italiaanse keukenkruiden
- 4 el pindakaas of Weiko satehsaus
- 2 el azijn

- 1 el bruine basterdsuiker
- 2-3 el ketjap
- 2 tl sambal
- 4 zoetzure augurken
- 4 el zilveruitjes
- 2 grote potten bruine bonen
- 2 bananen

Bereidingswijze

1. Pel de uien en de knoflook en snipper ze fijn. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.
2. Verhit de boter en fruit hierin de ui, knoflook en prei goudgeel. Snijd de rookworst in plakjes en voeg deze samen met de chilipoeder toe aan het mengsel. Bak deze even mee en voeg peper, zout en Italiaanse kruiden toe. Roer de pindakaas los in 2-3 eetlepels warm water en voeg dit samen met de azijn, de basterdsuiker, de ketjap en de sambal toe aan het mengsel. Verwarm het op een lage warmtebron. Laat de bonen uitlekken en snijd de augurken in reepjes. Voeg beide samen met de zilveruitjes toe.
3. Snijd de bananen in plakjes. Schep deze op het laatst, dus als de bonen goed warm zijn, door het gerecht. Laat het gerecht nog even goed doorwarmen op een lage warmtebron.

Tenslotte

Bovenstaande Bruine bonen met rijst is mijn eigen Hollandse versie van dit van oorsprong Surinaamse recept. Max Woiski's bezong Bruine bonen met rijst (**B,B en R daaronder het originele recept**) al in 1950 met onderstaande tekst. Voor het liedje klik dan op deze [link](#).

Ik vraag je voor een keertje te eten bij mij
 Je neemt je vrouwtje mee en je kinders er bij
 Je krijgt toch geen kalkoen of een vers kievitsei
 Maar wat je bij me eet: Zing 't refreintje met mij
 B.B. met R. dat is bruine bonen met rijst
 B.B. met R. dat is bruine bonen met rijst enz.

Was 250 gr zoutvlees en kook het 60 minuten. Snijd het vlees in stukjes. Pel en snipper 2 uien en 2 teentjes knoflook. Snijd 2 tomaten en 1 paprika in stukjes. Verhit 3 el olie en bak hierin 500 gr kip (drumsticks of karbonades) een beetje bruin. Doe de ui, zoutvlees, knoflook, tomaat en paprika erbij en bak 10 minuten. Schenk er 2 dl water bij, doe een hele Madame Jeanette peper, 2 bouillonblokjes van Maggie of kip) een stukje gember of wat gemberpoeder in de pan en laat het geheel 30 minuten zachtjes koken. Spoel 840 gr bruine bonen uit blik af. Roer 140 gr tomatenpuree uit blik, 1 el tomatenketchup, 2 vleestomaten in stukjes, 1/2 el suiker, 1/2 tl peper, 1 bosje fijngesneden selderij door het vlees. Doe de bonen in de pan. Plet er een paar om het geheel een beetje gebonden te krijgen. Laat alles nog 15 minuten zachtjes koken. Verwijder de Jeanette peper. Proef eventueel op zout. Geef er rijst bij. Nog origineler is om 500 gr gedroogde bruine bonen te nemen. Die moeten 12 uur weken en 1,5 uur koken met iets zout.