

Moksie Alesi



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: Voorbereiding: 1 dag tevoren Bereiding 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram rijst
- 50 gram gedroogde garnalen
- 3 kleine kipfilet
- 3 eieren
- 1 mespunt ajinomoto of vetsin
- paar druppels gele kleurstof (bv. Jo-La)
- 1 potje Moksie Metie Marinade (bv. Faja Lobi)
- 3 tl knoflookpasta (bv. Flower Brand)
- 1 madam Janet peper in reepjes snijden (pitjes en zaadlijsten verwijderen)
- 12 el olie + blokjes boter

- 1 ui
- 1 dunne prei of 2 bosuitjes
- 200 gram Mexicomelange uit blik (bv. van Bonduelle)
- zout
- ketjap asin

Bereidingswijze

1. Kook de rijst een dag van te voren volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking samen met de gedroogde garnalen gaar en droog en laat afkoelen.
2. Ook een dag van te voren 1 kleine kipfilet eerst 10 minuten koken in gezouten water en daarna in 1 el olie lichtbruin bakken, af laten koelen en in kleine blokjes snijden.
3. De eieren met de ajinomoto en kleurstof met een vork klutsen en in 2 eetlepels hete olie een omelet bakken en af laten koelen en in stukjes of reepjes snijden.
4. Snijdt 2 kipfilets in lange stukken van bijv. 20 x 4 cm; 6 eetlepels Moksie Metie (marinade) aan het vlees toevoegen en 2-3 uur marinieren; het vlees daarna in de oven of combimagnetron met blokjes boter erop in 30 minuten gaar bakken. Snijd het vlees in plakjes.
5. Voor de eindbereiding 8 eetlepels olie verhitten en de ui, prei, knoflook en de peper hierin 5 minuten fruiten. Vetsin toevoegen. De rijst hieraan toevoegen en het geheel, onder voortdurend omscheppen, 10 minuten opbakken. De gebraden kipfilet blokjes en de eieren de laatste minuut toevoegen en het geheel goed omscheppen. Zout en ketjap asin naar smaak toevoegen. De Moksi Meti kip en de uitgelekte groente het laatste moment toevoegen en even meebakken.

Tenslotte

Kook eens Surinaams, want dit multifunctionele gerecht is voor ieder wat wils! Moksi Alesi is van oudsher slavenvoedsel. Veel bewoners van Suriname zijn afstammelingen van slaven, en moksi alesi wordt door veel verschillende bevolkingsgroepen gegeten. Door de flexibele receptuur kan iedereen het eten: of je nu rijk of arm bent, moslim of boeddhist, voor iedereen is er een passende variant te bedenken. Het gerecht ontstond toen slaven al hun kliekjes bij elkaar gooiden en daar rijst bij serveerden. Zo kon je alle resten vlees, vis en groenten gebruiken, waardoor je geld bespaarde. Groenten werden trouwens vaak beschouwd als overbodige luxe, als versiering voor het gerecht. Moksi alesi betekent letterlijk "gemengde rijst". Moksi-alesi kun je op vele manieren maken. Je hebt dan ook niet maar één soort. Er zijn wel 18 verschillende soorten. Iedereen maakt eigenlijk zijn eigen variant met wat jij persoonlijk lekker vindt. Ook combinaties met pesi's (gedroogde peulvruchten), vis (bakkeljauw), zoutvlees en groenten zijn mogelijk. In dit recept worden gedroogde garnalen gebruikt en kip. Er wordt meestal komkommer of zuur bij geserveerd. Ook gebakken rijpe bananen komen vaak bij dit gerecht op tafel. In Suriname wordt het vlees één nacht tevoren in de koelkast in de marinade gezet, het vlees smaakt dan lekkerder en hierdoor wordt op de dag van de eindbereiding 2-3 uur marineertijd bespaart.