

Moksi Meti



Hoofdgerecht

combi

6 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- **Voor de kip**
- 2 kippenbouten (met rugstuk)
- 3 teentjes knoflook, 5 eetlepels Black soy sauce (zoute ketjap), 2 el suiker
- snufje witte peper, 1½ theelepel gember (geraspt), ½ tl Chinese 5 kruiden poeder
- 4 eetlepels zonnebloem olie, 50 gram boter
- **Voor het varkensvlees**
- 500 gram varkenslappen aan een stuk
- 1½ theelepels gember (geraspte), ½ theelepel 5 kruidenpoeder
- 3 teentjes knoflook (geperst)
- 3 eetlepels Black soy sauce
- 1 dopje rum, 2 tl suiker, 2 el roasted red pork sauce (toko), 3 el zonnebloem olie

- **Voor het spek**

- 1 kilo mager buikspek met zwoerd (geen speklappen)
- 2 eetlepels rode bonen pasta, 6 teentjes knoflook (geperst) of 5 tl knoflook poeder
- 4 theelepels 5 kruidenpoeder, 1 tl gember (geraspt) of een ½ theelepel gember poeder
- **Fa-sjong** (Chinese worstjes van varken of kip, kant en klaar te koop) gebakken

Bereidingswijze

1. Was de kip en laat even uitlekken. De kippenbout moet heel blijven niet in stukken hakken. Neem een kommetje en meng de soy sauce, gember (geraspt), knoflook (geperst), witte peper, Chinese 5 kruiden poeder en suiker. Marineer nu de kippenbouten ermee. Laat dit minimaal 2 uur intrekken. Verwarm de oven op 150 graden. Maak een papje van de boter en olie. Besmeer de gemarineerde kip ermee. De kip kan nu op een ovenschaal of braadslede de oven in. 20 minuten op 180 graden en dan 40 minuten op 100 graden. Smeer de kip om de 10 minuten in met de rest van de marinade en de olie. Keer ook regelmatig om. Na afkoelen de kip in stukken hakken.
2. De varkenslappen een beetje dik snijden het dan in 2 stukken zodat je 2 iets langwerpige stukken hebt. Meng dan in een kom de: soy sauce, gember, 5 kruidenpoeder, roasted pork sauce, suiker, knoflook en rum. Marineer hiermee het vlees. Laat minimaal 2 uur staan. Verwarm de oven voor op 180 graden. haal het vlees uit de marinade saus. Meng in de over gebleven marinade de olie en bewaar deze. Leg het vlees op een rooster in het midden van de oven met daaronder een opvangbak. Rooster het vlees in 1 uur gaar op 120 graden. Af en toe keren en insmeren met de marinade. Als het klaar is snij je met een scherp mes het vlees in smalle stukjes. Probeer zo te snijden dat ieder stukje gesneden vlees een rood/bruin randje heeft.
3. Was het spek even in azijn water of met wat citroen. Kook daarna het vlees halfgaar in water, alleen wat zout toevoegen. Dep het vlees droog en maak een marinade van bovenstaande ingrediënten en wrijf het vlees aan de bovenkant ermee in. Het gedeelte van de zwoerd blijft zoveel mogelijk ongemarineerd. prik zoveel mogelijk gaatjes in het zwoerd zodat het tijdens het bereiden lekker knapperig wordt. Marineer dit het liefst een dag voor gebruik zo niet minimaal 2 uur. Rooster het vlees in de oven. Leg het vlees zo in de oven dat het zwoerd naar boven is gericht. Hierdoor krijg je een lekker knapperige bovenkant. De oven eerste 20 minuten op 180 graden en de volgende 40 minuten op 150 graden. Snij een reepje van het vlees af en proef of deze mals is. De bereidingstijd kan iets afwijken in verband met de dikte van het stuk vlees.
4. Is het vlees klaar neem dan een scherp mes en snijd het geroosterd spek in reepjes. De breedte is ongeveer 1½ cm. Serveer dit met Fa-sjong, kousenband, nasi, bami of rijst.

Tenslotte

Moksi Meti betekent letterlijk "gemengd vlees". Je krijgt kip en varkensvlees die op verschillende manieren bereidt worden. Vroeger werd er ook geroosterde eend bij geserveerd maar dat is in de loop der jaren in onbruik geraakt en vervangen door spek.