

Nasi uit Suriname



Bijgerecht

Rijst

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: Voorbereiding: 15 min. Wachtijd: 300 min. Eindbereiding: 10 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 pond basmati rijst
- 1/2 tl zout
- 1 blokje kippenbouillon
- 3 el olie
- 1 ui
- 1 salem en 1 laurierblaadje
- 4 plakjes verse laos van 1 cm dik
- 3 teentjes knoflook of 3 tl knoflookpuree
- 1 tl trassi

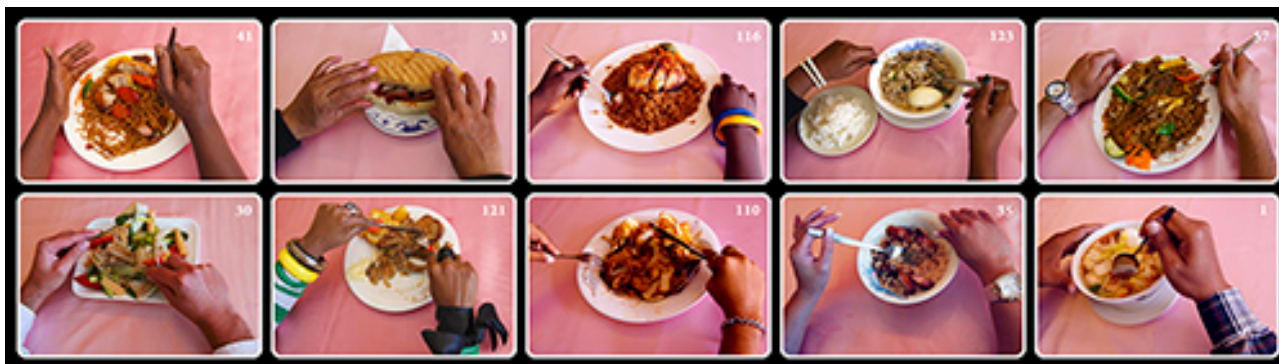
- 1/2 tl witte peper
- 4 el zoete ketjap
- 2 el zoute ketjap
- 1/4 tl vetsin
- bosje selderij (liefst Surinaamse)

Bereidingswijze

1. Kook de rijst met zout en 1 bouillonblokje en laat deze dan afkoelen.
2. Verhit de olie in een wok en fruit hierin de gesnipperde ui, salem of laurier, laos en knoflook.
3. Voeg de overige benodigdheden (zonder selderij) toe en bak hierin de rijst. Bak tot het droog is, voeg tijdens het bakken eventueel ketjap toe om een mooie lichtbruine kleur te krijgen. Voeg als laatste de kleingesneden selderij er aan toe en nog even laten bakken. Breng op smaak met peper. Salem, laurier en laos verwijderen en opdienen.

Tenslotte

Er komt geen vlees in deze nasi, omdat bij deze nasi nog een vleesgerecht, ei of groeten geserveerd moet worden. Wil je een uitgebreidere versie maken, neem dan 250 gram kipfilet en was die in water met een beetje azijn of citroen tot hij verkleurd. De kip 10 minuten koken met zout en een takje selderij, laten afkoelen en in kleine blokjes snijden. Doe de kip in de wok gelijk met de ui en bak iets bruin. Verder zoals boven beschreven. Het verhaal achter de foto: "An alphabetical index of some of the stories" is een project van de Franse kunstenaar Laurence Aëgerter uit 2009. Zij bezocht een tijdlang het Chinees-Surinaamse restaurant Kam Yin in het winkelcentrum Amsterdamse Poort in Amsterdam-Zuidoost. Hier verzamelde ze verhalen van bezoekers en maakte tevens foto's van hun handen boven hun bord. Deze foto's en verhalen werden niet alleen gebundeld tot een boek, maar Aëgerter verwerkte ze ook tot menukaarten en een afhaalfolder die in een oplage van 10.000 stuks verspreid werd door de stad. Aëgerter maakte dit project voor BijlmAIR (Bijlmer Artist In Residence). Hierbij worden kunstenaars uitgenodigd om te gaan wonen en werken in dit Amsterdamse stadsdeel, zodat



hun werk een afspiegeling wordt van het dagelijks leven in Zuidoost. De eethuis folders met menukaart zijn huis-aan-huis verspreid in het stadsdeel. Het grappige was dat mensen belden naar aanleiding van de folder naar het CBK (Centrum voor Beeldende Kunst). Men maakte een reservering of vroeg bijvoorbeeld of de hond ook mee mocht komen naar het restaurant.