

mister kitchen kookt surinaams in zuidoost



Amsterdam Zuidoost, oftewel de Bijlmer, het stadsdeel met meer dan 130 verschillende culturen en even zovele keukens, geeft ons al jaren inspiratie. Voor delicious. dook Mister Kitchen daarom in de kleurrijkste keuken van de meest multiculturele wijk van ons land, de Surinaamse.

'Na zijn vlucht uit Suriname in 1975 begon mijn vader als allereerste een toko in de Bijlmer. Een stukje Suriname voor al zijn medemigranten. Die eerste generatie komt hier nog steeds.'

(Ramon Li verklaart Kai Hing's claim als de echte toko)



Keksi (luchtige gekruide cake met rozijnen en drank)

Waar begin je in de wirwar van Surinaamse toko's, markten en eettentjes? Juist, met onze vaste gids die hier sinds jaar en dag zelf achter de pannen staat. Mavis Hofwijk runt sinds 1985 Surinaams Buffet, haar cateringbedrijf dat nationaal bekend is door de authentieke snacks en gerechten. Wij ontmoeten deze keukenprinses in een tot keuken verbouwde garagebox. Op het eerste gezicht een surrealistische filmlocatie uit een thriller, maar de grijze roldeur verbergt een warm en toegewijd familiebedrijf waar we ons direct zeer welkom voelen. Samen met haar dochter Candice, neef Joe en een handjevol personeel runt mama Mavis hier haar succesvolle bedrijf. Ze cateren van snacks tot complete buffetten en van familiefeest tot Ahoy. Daarnaast levert Mavis steeds meer lekkernijen aan andere (culinaire) bedrijven. In hun efficiënte keuken staan pannen vol geur en kleur op het vuur, draait de deegmachine en worden de pasteitjes met de hand gevouwen. In één oogopslag is het duidelijk dat hier ambachtelijk en volgens traditionele (familie)recepten wordt gekookt. Samen met Maarten bereidt Mavis keksi, een zeer luchtige eiercake overgoten met de nodige drank. Mavis onderricht ons in een traditioneel rijstgerecht, moksi alesi, dat in elk Surinaams huishouden op eigen wijze op tafel komt. Wij mogen, nee... moeten alle heerlijkheden proeven onder het genot van zelfgebrouwen gemberbier dat prettig in de neus prikt.

rondje kraaiennest

Daarna leidt Mavis ons rond over de markt Kraaiennest. Ondanks de kou en de enorme betonnen parkeergarage, zorgen de bijzondere ingrediënten, vreemde geuren en het vrolijke publiek voor de exotische sfeer (Mister Kitchen wordt zelfs van televisie herkend door een enthousiaste groenteman met blinkende gouden tand!). Uiteraard kent Mavis hier iedereen en vice versa. Zij toont ons geduldig de juiste groenten, vis en specerijen die we nodig hebben voor onze gerechten. Een regenboog aan ingrediënten, aangezien de Surinaamse keuken er een is met Hindoestaanse, Javaanse, Chinese en Creoolse invloeden.

thuis in de toko

Deze smeltkroes wordt bevestigd tijdens onze pitstop in de Bijlmer. Toko (= Maleis voor winkel) Kai Hing, die sinds 1975 door de gelijknamige eigenaar en zijn zoon Ramon Li wordt bestierd, biedt alles uit bovengenoemde windstreken en meer. De eigenwijze Kai Hing ontvluchtte in de roerige jaren zeventig met velen Suriname en creëerde met zijn toko indertijd een stukje Suriname in Zuidoost. Nu lijkt iedereen zich hier thuis te voelen en loopt bij elkaar aan voor een praatje of Kai Hing's charismatische glimlach. Wij komen hier voor de laatste benodigdheden om in onze keuken nog een aantal Surinaamse klassiekers te bereiden. Dat het smullen wordt staat vast. Dus, Zuidoost bedankt en...a switi no todo!

keksi (luchtige gekruide cake met rozijnen en drank) gebak (20 personen)

250 g boter + extra om in te vetten
250 g bloem, gezeefd
+ extra om vorm te bestrooien
13 grote eieren
300 g suiker
1 el gemalen kaneel
½ el gemalen nootmuskaat
2 el vanillearoma*
1 el amandelaroma*
200 g rumrozijnen*, even geweekt in water
100 ml jenever
100 ml amaretto
evt. gekleurde hagelslag (confetti, bij bakproducten)

Verwarm de oven voor op 150°C.

Vet een bakvorm van 33 cm* in met boter en bestrooi met bloem. Klaar de boter door alle boter in een steelpan te verwarmen op laagste vuur. Als de boter volledig gesmolten is scheidt het vet zich van de

melkeiwitten. De melkeiwitten, het wittige deel, blijft op de bodem, het vet zit erboven.

Verwijder evt. schuim bovenop met een fijne schuimspaan en schenk de vloeibare boter in een schaal. Zorg bij het overgieten dat het melkeiwit niet meekomt, dat gebruik je niet.

Mix de eieren met een handmixer of in de keukenmachine in een goed ontvette kom. Voeg de suiker, kaneel en nootmuskaat, vanillearoma en amandelaroma toe en mix zolang totdat het mengsel als een breed dik lint van de gardes loopt, dit duurt zeker 10 min.

Zet de mixer op de laagste stand en voeg in delen de bloem en een snuf zout toe. Meng kort door tot de bloem is opgenomen en schenk het beslag in de vorm.

Spatel met een grote lepel de geklaarde boter erdoor, maar houd 4 el achter. Probeer voorzichtig en luchtig te scheppen zodat je de structuur van het beslag niet aantast.

Verdeel de rozijnen over de taart. Bak de taart 35 min. in het midden van de oven.

Strijk de overgebleven boter over de taart en zet 'm nog 3 min. terug in de oven. Stort de taart en overgiet gelijkmatig aan beide kanten met de jenever en amaretto. Garneer evt. met gekleurde hagelslag.

* Rumrozijnen of boerenjongens (rozijnen op brandewijn) kun je bij de slijter kopen. Laat ze uitlekken en vang de drank op. Als je niet zo'n grote vorm hebt kun je ook de receptuur door twee delen en een vorm met een diameter van 24-25 cm gebruiken. Een springvorm is niet geschikt want die lekt teveel.

* Te koop bij (Surinaamse) toko's, zie kader. Bereiden ± 40 min. / oven ± 35 min.

moksi alesi met okra hoofdgerecht (4 personen)

300 g zoutvles (vervang evt. door Zeeuws spek)
100 g rode mungbonen (adzuki)*
400 g okra's*
200 ml azijn
2 el suiker



Moksi alesi met okra



Pasteitjes

mister kitchen.

Keukenprinses Mavis: 'Aan onze pasteitjes herken je de Hollandse tijdens de koloniale tijd plaats voor doperwten en wortel

- 1 ui, fijngesneden
- 2 el zonnebloemolie
- 500 g Surinaamse rijst
- 3-4 el dikke kokosmelk*
- 100 g gedroogde garnalen*, een nacht geweekt in koud water

Doe het zoutvlees in een pan met koud water en breng het tegen de kook aan. Laat drie kwartier pruttelen om te ontzouten. Giet het vlees af en snijd in kleine stukjes.

Kook ondertussen ook de mungbonen in 45 min. gaar in ruim water.

Kook intussen de okra's 5 min. tot beetgaar in ruim kokend water met zout. Giet af en snijd de harde steeltjes eraf. Meng de azijn met de suiker en leg de okra's hierin. Als ze niet onder staan doe er dan nog wat water bij.

Fruit de ui in zonnebloemolie in een ruime

pan of rijstkoker. Voeg de rijst toe met een liter water. Roer het zoutvlees en de kokosmelk erdoor en kook de rijst afgedekt op laagste vuur gaar. Voeg de mungbonen en de uitgelekte geweekte garnalen toe en breng evt. op smaak met zout en peper. Serveer de rijst met de okra's. * Te koop bij (Surinaamse) toko's, zie kader. Bereiden ± 1 uur / weken ± 1 nacht van tevoren.

pasteitjes

(voor 15-20 pasteitjes)

- 250 g margarine, in blokjes
- 500 g bloem + bloem om uit te rollen
- 1 el bouillonpoeder
- 2 eierdooiers

vulling

- 1 grote vastkokende aardappel, in blokjes,
- 1 ui, fijngesneden

- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 el zonnebloemolie
- 100 g kipfilet, in kleine blokjes
- 100 g diepvries doperwten, 2 min. voorgekookt
- 100 g kousenband*, kleingesneden en 5 min. gekookt
- 50 g kikkererwten uit blik, afgespoeld
- 2 el kerriepoeder

Meng voor het deeg de margarine met de bloem en het bouillonpoeder in een keukenmachine of met een handmixer tot het een kruimelig mengsel is. Voeg 7-8 el koud water toe en kneed het met de hand snel verder tot een soepel deeg. Verpak in huishoudfolie en leg tot gebruik in de koelkast.

Kook voor de vulling de aardappel gaar in 5-7 min. in kokend water met zout. Spoel koud en laat uitlekken.

invloed op de Surinaamse keuken. Kousenband en pompoen maakten Nu wil geen Surinamer meer anders in z'n pastei'

Fruit in een koekenpan de ui en de knoflook in een koekenpan in de zonnebloemolie. Voeg de kiblokjes toe en bak rondom bruin en van binnen gaar. Voeg de aardappelblokjes, doperwten, kousenband en kikkererwten toe en warm goed door. Breng het op smaak met het kerriepoeder, peper en zout en bak nog kort even mee.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg op een dun met bloem bestoven aanrecht uit tot een grote dunne lap van 2 mm dikte. Steek er rondjes uit van 10-12 cm Ø en leg een eetlepel vulling op het midden van elk plakje.

Klop de eidooiers los met twee eetlepels water. Bestrijk de randen met eigeel. Vouw het deeg dubbel en druk het aan de randen aan met een vork. Kwast de gehele bovenkant in met eigeel. Leg ze op bakpapier op een

ovenrooster en bak gedurende 15 tot 20 min. tot ze mooi bruin zijn.

* Te koop bij (Surinaamse) toko's, zie kader. Bereiden ± 40 min./ oven ± 20 min.

broodje bakkeljauw met hotsaus**

lunchgerecht (4 personen)

- 500 g bakkeljauw/ stokvis*, een dag van tevoren geweekt in water
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 el zonnebloemolie
- 1 el tomatenpuree
- 1 gele madame jeannette peper*, zaadlijsten verwijderd, vruchtvlees heel fijngesneden
- 4 el piccalilly
- 4 witte pistoletjes

Leg de gedroogde gezouten vis ruim een dag van te voren in ruim koud water in de koelkast. Ververs het water zeker 3 keer. Leg de vis in een pan en overgiet met zoveel vers water dat het net onderstaat. Breng aan de kook en kook de vis in 10 min. gaar. Haal de vis uit het water en laat uitlekken in een zeef. Pluk het visvlees in kleine stukjes uit elkaar en verwijder de velletjes en graten.

Fruit de ui en de knoflook in een koekenpan in de zonnebloemolie. Voeg de tomatenpuree en de vis toe. Breng, indien nodig, op smaak met zout en witte peper. Meng de madame jeannette peper door de piccalilly. Smeer de broodjes licht in met deze zelfgemaakte 'hotsaus' en verdeel de bakkeljauw erover.

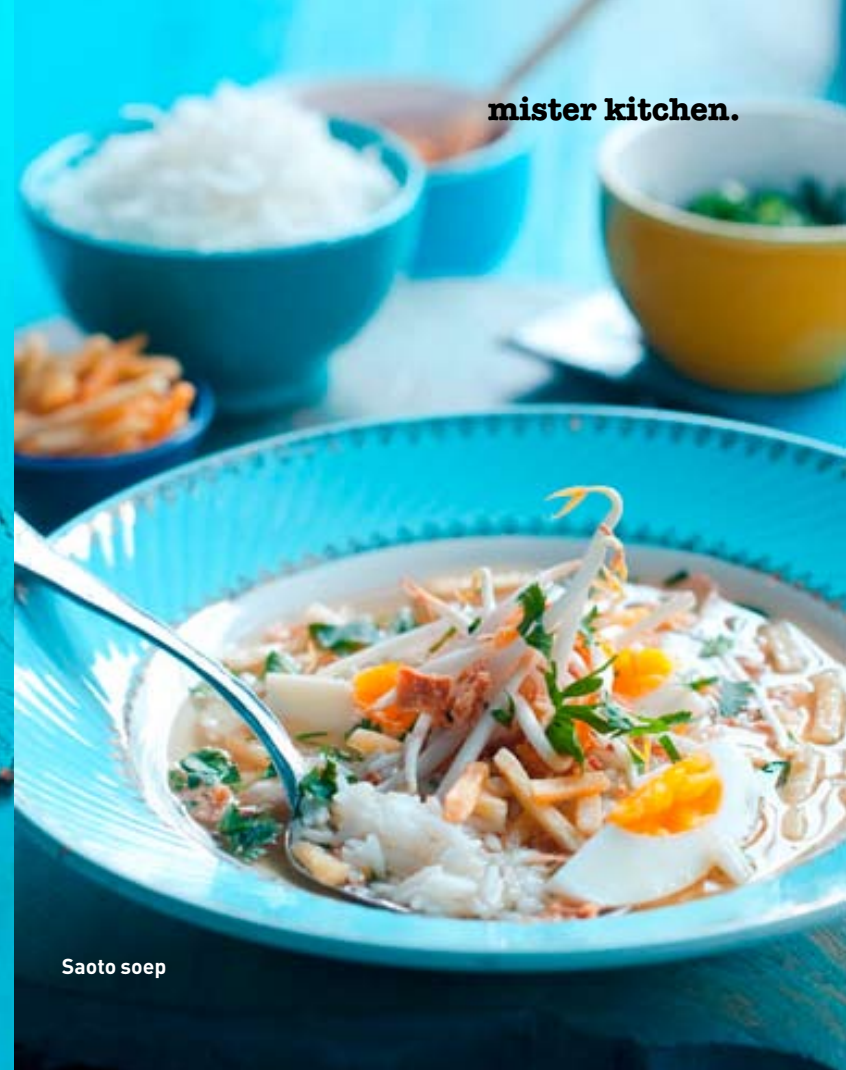
** Wij maken de hotsaus door piccalilly te mengen met fijngesneden madame jeannette peper. Je kan ook kant-en-klare hotsaus



Broodje bakkeljauw met hotsaus



Hotsaus



mister kitchen.

Saoto soep

Na bita amandra e meki swit' orgeade (= met bittere amandelen maak je zoete limonade). De Surinaamse en culinaire versie van zachte heelmeesters...

kopen bij de Surinaamse toko. Houd er rekening mee dat de madame jeannette-peper zo'n beetje de heetste peper is die je kunt krijgen.

* Te koop bij (Surinaamse) toko's, zie kader. Bereiden ± 20 min. / weken vis: een dag van tevoren.

saoto soep voorgerecht (4-8 personen) v bouillon

- 1 stukje verse gember van 3 cm, geschild en in dunne plakjes
- 1 stukje verse laos* (galangawortel) van 4 cm, geschild en in dunne plakjes
- 5 jeruk purut bladeren*

- 2 stengels citroengras (sereh), in stukjes en gekneusd
- 5 pimentkorrels*
- 1 ui, in grove stukken
- 2 knoflooktenen, gekneusd
- 2 blokjes groentebouillon

vulling voor de soep

- 4 volle el gare rijst
- 4 el gebakken uitjes
- 4 el kentang* (gefrituurde zoete aardappelsticks)
- 4 el taugé
- 4 el gefrituurde vermicelli*
- 4 eieren, hardgekookt, gehalveerd
- 2 el bladselderij, fijngehakt

Zet alle ingrediënten voor de bouillon op met 2 l koud water en breng tegen de kook aan. Laat de bouillon een uur trekken en zeef hem dan.

Verdeel alle ingrediënten voor de vulling over 4 diepe borden en schenk de hete bouillon erop.

* Te koop bij (Surinaamse) toko's, zie kader. Bij de toko is ook een mengsel te koop van kenteng met gefrituurde vermicelli. Bereiden ± 20 min. / trekken bouillon ± 1 uur.



toko's

Bij de Surinaamse toko en ook veel goed gesorteerde andere toko's vind je de meeste ingrediënten die we hebben gebruikt: vanille- en amandelessence (of -aroma), laoswortel, gedroogde garnalen, zoutvlees, okra's, bakkeljauw, rode mungbonen, kousenband, madame jeannette pepers, kentang en gefrituurde vermicelli.

tips & adressen

Cultureel én culinair genieten in de Bijlmer? Bezoek komende zomer het swingende Kwakoe Zomerfestival. kwakoefestival.nl

Mavis schreef een vrolijk en duidelijk Surinaams kookboek vol goddelijke familierecepten: **Mavis kookt** (Fontaine Uitgevers, ISBN 978 90 5956 243 1, € 17,90). Surinaams Buffet Catering: surinaamsbuffet.nl

Markt Kraaiennest, Kraaiennest Amsterdam Zuidoost (dinsdag en vrijdag 9-18 uur)

Toko Kai Hing: tokokaihing.nl