


Surinaamse Roti met kip

 Bereiden in: koekepan

 Voorbereiding: 40 min.

 Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gr kip
- 400 gr vastkokende aardappels
- 500 gr kouseband
- 3 eetlepels masala kruiden
- 750 ml kippenbouillon (of 3 kleine blokjes maggi)
- 4 rotivellen
- 1 madame jeanette peper
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 eieren
- 1 eetlepel olie
- peper en zout

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Surinaamse Roti met kip

Bereiding

- 1 Snipper de ui en de knoflooktenen. Fruit deze even aan in een goede laag olie.
- 2 Snij de kip in middelgrote stukken. Als u de uien en de knoflook een minuutje hebt gefruit mag u ze eruit halen en bakt u de kip aan. Schroei de kip aan de zijanten dicht. De kip hoeft nog niet gaar te zijn.
- 3 Schil en snijd de aardappels in kleinere stukken.
- 4 Als de kip goed aangebakken is doet u de ui en knoflook samen met de aardappels in de wokpan. Bak alles even goed aan en doe de masala kruiden erbij.
- 5 Voeg beetje bij beetje de bouillon toe, niet alles in 1 keer dus. De kip en aardappelen mogen niet geheel onder de bouillon staan.
- 6 Als laatste voeg je de madame jeanette peper toe. Pas op! deze moet u heel toevoegen en blijf constant uw gerecht proeven.
- 7 Blijf ondertussen de bouillon toevoegen totdat de aardappels gaar zijn, dat zal ongeveer 30 tot 40 minuten duren. Als laatste aan het gerecht voeg je de kouseband toe. Snijd deze in stukken van 3 a 4 cm en doet deze 15 minuten voor het einde erbij.
- 8 Kook ondertussen de eieren hard in ongeveer 8 tot 10 minuten. Laat ze even afkoelen in ijskoud water en pel de schil er af en bak ze daarna in een pan met een laagje olie licht krokant.
- 9 De roti vellen kan je even opwarmen in de pan of in de magnetron. Serveer een rotivel met het kipmengsel en het ei op een bord.

Dan is je Surinaamse roti met kip klaar, smakelijk!

Kooktips

Pas op: hou de madame Jeanette héél, als de madame jeanette peper openbreekt dan wordt de roti namelijk heel snel heel pittig.

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Serveren

Geef er een hard gekookt eitje bij.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten