

Surinaamse Bruine Bonen met Rijst / Surinamese Brown beans with Rice



Boodschappenlijstje voor 4

zonnebloemolie

3 teentjes knoflook, geperst

2 uien, fijngehakt

1 madame Jeanette peper, genipperd

2 tomaten, in stukjes

1 bosje bladsellerij, fijngesneden

400 gram basmati rijst

250 gram zoutvlees, in blokjes

250 gram kippendijen, in kleine stukjes

1-2 eetlepels Faja Lobi masala

2 eetlepels tomatenpuree

300g bruine bonen

2 bouillon blokjes

een scheutje water

Zo maak je Surinaamse bruine bonen met rijst

Bak in een pan met hete olie eerst een theelepel Faja Lobi kruiden, een klein minuutje.

Doe dan de uien, knoflook, peper, selderijblaadjes en de stukjes tomaat erbij.

Voeg het in blokjes gesneden zoutvlees en de in kleine stukjes gesneden kip toe.

Bak beide bruin, doe er 1 - 2 eetlepels Faja Lobi masala kruiden en de tomatenpuree bij.

Even goed doorroeren en schep daarna de bruine bonen door het mengsel.

Verkruimel de bouillonblokjes over het bonenmengsel en voeg het water toe.

Breng het mengsel op smaak met zout en laat het even sudderen, op laag vuur.

Kook intussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking

Serveer de Bruine Bonen met Rijst met Madame Jeanette sambal en zoetzuur

Surinaamse Bruine Bonen met Rijst / Surinamese Brown beans with Rice



Shopping list for four people

sunflower oil	250g salted meat, cubed
2 onions, finely chopped	250g chicken thighs, in small pieces
3 cloves of garlic, pressed	1-2 tablespoons Faja Lobi masala
1 madame Jeanette pepper, chopped	2 tablespoons tomato puree
2 tomatoes, chopped in pieces	300g brown beans
a bunch celery leaves, finely chopped	2 bouillon cubes
400g basmati rice	20ml water

How to make Surinamese Brown Beans with Rice

First fry a teaspoon faja lobi spices in a pan with some hot oil for a tiny minute. Then add the onions, garlic, pepper, celery leaves and the pieces of tomato.

Fry for 2 minutes and then add the diced salted meat and the chicken pieces. Fry until nicely browned, add 1-2 tablespoons Faja Lobi masala spices and the tomato puree.

Stir well and then stir the brown beans through the mixture.

Crumble the bouillon cubes over the bean mixture and add the water.

Season the mixture with salt & pepper to taste and let it simmer for a while, on low heat. In the meantime, cook the rice according to the instructions on the package.

Serve the Brown Beans with Rice with Madame Jeanette sambal and pickled veg
