

MOKSI ALESI

Land: Surinaams

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 30 min. koken

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 gram rijst
- 250 ml kokosmelk
- 200 ml water
- 350 gram gerookte makreel
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 tomaat
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 el sojasaus
- 2 kleine maggiblokjes
- 1/2 spitskool
- evt. madame Jeanette peper

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verwijder het vel van de makreel en scheur de makreel in kleine stukjes. Snijd de tomaat in blokjes.

Verhit een beetje olie in een braadpan en fruit hierin de ui en knoflook aan tot de ui begint te glanzen. Voeg dan de tomatenpuree, tomaat, sojasaus en maggiblokjes toe. Roer door en voeg ook de makreel toe. Bak 2-3 minuten. Daarna voeg je ook de kokosmelk en het water toe.

Spoel de rijst in een vergiet onder de kraan af. Voeg de rijst toe aan de braadpan. Laat 5-10 min. zachtjes koken tot het meeste water verdampt is. Dek de pan dan af met eerst een schone theedoek en daarna het deksel. Laat zo op het laagste pitje ongeveer 20 minuten stomen tot de rijst helemaal gaar is. Houd wel in de gaten of het niet aanbrandt, voeg indien nodig nog wat water toe.

Snijd ondertussen de spitskool in reepjes. Als de rijst bijna gaar is, wok je de spitskool. Verhit hiervoor een klein beetje olie in een wok en bak de spitskool hierin tot hij goed warm is, maar nog wel knapperig.

Als de rijst gaar is, roer je de spitskool erdoor.

Serveer de moksi alesi met een beetje zuurgoed of een salade van komkommer en rode ui.

