

# SNEL SUCCES: SURINAAMSE ZUURKOOL

Land: Surinaams

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 500 gram aardappels (gebruik minder als je ook rijst erbij serveert)
- 400 gram zuurkool
- 2 el tomatenpuree
- 4 pimentkorrels
- 2 tl Surinaamse masala (evt. te vervangen door kerriepoeder)
- 1 rookworst
- 200 ml heet water

## WAT GA JE DOEN

Snippet de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de rookworst in plakjes.

Verhit een beetje olie in een grote wok of hapjespan. Fruit hierin zachtjes de ui en knoflook aan, voor ongeveer 5 minuten. Snijd ondertussen de aardappels in blokjes van ongeveer 1,5×1,5 cm (mag ongeschild). Voeg de plakjes rookworst aan de ui toe en bak even mee. Voeg dan ook de aardappels, tomatenpuree, pimentkorrels en Surinaamse masala toe. Roerbak 1 minuut en voeg dan het warme water toe. Doe een deksel op de pan en laat zachtjes koken tot de aardappels voor ongeveer driekwart gaar zijn.

Spoel de zuurkool af in een vergiet. Voeg de zuurkool aan de aardappels toe als ze voor driekwart gaar zijn. Laat de zuurkool meekoken tot de aardappels helemaal gaar zijn en de zuurkool warm is. Breng het gerecht op smaak met peper en zout en serveer.

### TIPS

- Gebruik ook eens zoete aardappel in plaats van gewone aardappel.