



HET VOORGERECHT

Ingrediënten stoof:

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 6 antroewa's
- 1 theelepelt komijnzaad poeder
- 1 theelepelt korianderzaad poeder
- 1 groenten bouillonblokjes
- 1 meloen
- handje surinaamse bladgroente zoals Poi
- 1 bosje bladselderij
- 1 bosje platte peterselie
- 1 bosje maggikruid
- madame jeanette naar smaak

Ingrediënten zuurkoolsambal:

- 1 pot zuurkool
- 1 madame jeanette peper
- Scheutje koolzaadolie
- Zout

Ingrediënten salade:

- 1 Chayote
- 1 Venkel
- 1 Suikermais
- 1 Rode ui
- 1 krop stevige sla
- Eetbare bloemen
- 2 eetlepels Almeerse grove mosterd van Stadsboerderij Almere
- 4 eetlepels koolzaadolie



BEREIDING

Bereiding stoof:

Snipper de uien, hak de knoflook fijn en snijd de tomaten en antroewas in partjes. Fruit de knoflook, uien en antroewa aan. Bak de specerijen en bouillonblokje mee en voeg daarna de tomaten toe aan het geheel. Snijd de bladselderij, platte peterselie en maggikruid fijn en bak deze mee. Snijd de poi, voeg het toe aan het geheel en plaats de deksel op de pan en laat het 5 min stoven op middelhoog pitje. Ondertussen snijd je de suikermeloen in plakjes en voeg je de zachte stukjes toe aan de pan. Laat het nog eens 5 min stoven. Snijd wat madame jeanette naar smaak en roer deze door het gerecht en maak het af met wat vers gesneden bladselderij.

Bereiding zuurkool sambal:

Laat voor de zuurkool sambal de zuurkool goed uitlekken. Bewaar wat van het zuur voor de dressing. Snijd met handschoenen aan de peper fijn of rasp deze. Meng de peper met wat zout en een scheutje olie door de zuurkool.



BEREIDING

Bereiding salade:

Pel en snijd voor de salade de ui in halve ringen. Bestrooi met wat zout en masseer zacht. Snijd de choyote en venkel fijn. Snijd de suikermaïs rauw van de kolf. Was en droog de slablaadjes. Maak een snelle dressing van een scheutje zuurkool zuur (of azijn naar smaak) wat mosterd, peper & zout en koolzaadolie. Meng vlak voor het serveren wat van de dressing door de choyote, venkel, mais en rode ui. Verdeel over de slablaadjes, bestrooi met wat verse groene kruiden en eetbare bloemen naar smaak. Sprengel de rest van de dressing over het geheel.

Serveren maar!

Laat de stoof een klein beetje afkoelen, dat deze niet te warm is wanneer je het serveert. Breng het geheel samen door eerst de salade op te dienen op het bord. Leg hier vervolgens de stoof op of naast en serveer het geheel met wat sambal ernaast. Eetsmakelijk!