

Surinaams

'MOKSI ALESI IS VOOR SURINAMERS EEN ALLEDAAGS GERECHT. BEETJE LUXE DAT WEL, WANT ER ZIT VLEES ÉN VIS IN'

Florence Strijdhartig (64)
runt een Surinaamse afhaalkeuken en cateringbedrijf in Amsterdam

'Moksi alesi, een gemengde rijstschotel, is een typisch Creools eenpansgerecht uit de koloniale tijd. Vroeger werkten veel Surinamers op plantages. Na het zware werk moesten ze koken met wat er voorhanden was. Moksi alesi kent dan ook vele varianten. Kokosnoten waren er altijd, die konden ze zo uit de boom plukken, dus kokosmelk ging er altijd in. Kenmerkend voor het gerecht is ook de rijst, en verder kan er van alles in. Maggiblokjes, dat is ook zo'n typisch ingrediënt waar Surinamers van houden, daar wordt bijna elk gerecht mee op smaak gebracht. Oorspronkelijk maak je moksi alesi met zoutvlees en gedroogde garnalen, ingrediënten die je voornamelijk in de toko kunt kopen. Voor dit recept heb ik gerookt ontbijtspek, gerookte kip en verse garnalen gebruikt. In mijn afhaalkeuken heb ik deze moksi alesi ook verkocht



de echte smaak thuis

De Surinaamse Florence, de Marokkaanse Najat en de Turkse Veysel zijn dol op de keuken van hun eigen cultuur. Voor AllerHande geven ze hun lekkerste recept prijs. Gegarandeerd een succes aan de Hollandse eettafel, merken de drie uit enthousiaste reacties.



'IN DE SURINAAMSE KEUKEN
BRENGEN WE VRIJWEL ALLES OP
SMAAK MET MAGGIBLOKJES'



en ik kreeg toen meteen een telefoontje van een enthousiaste Surinaamse klant, zo lekker vond hij het!
Moksi alesi is voor Surinamers een alledaags gerecht. Beetje luxe, dat wel, want er zit vlees én vis in. Geen groenten, maar we serveren er altijd iets zuurs bij, bijvoorbeeld komkommer met uitjes.
Als jong meisje heb ik leren koken van mijn ouders. Vooral de Surinaamse koken, daar waren

mijn ouders heel sterk in. Een keer per jaar, op Koninginnedag, sta ik in het Vondelpark met die Surinaamse koken: bojo, viadoe, carbojo, kiksi geel en kiksi bruin. Elk jaar zie ik weer dezelfde verwachtingsvolle gezichten terugkomen, allerlei verschillende nationaliteiten die mijn lekkere koken weer willen proeven: Nederlanders, Duitsers en Engelsen. Ze zoeken me er echt voor op!

Moksi alesi

Surinaamse rijstschotel met garnalen en kip



Moksi alesi

HOOFDGERECHT – 6 PERSONEN –
40 MIN.

3 el zonnebloemolie
1 ui, gesnipperd
1 teen knoflook, gesnipperd
150 g gerookt ontbijtspek,
in blokjes
100 g roze garnalen
200 g gerookte kipfilet, in blokjes
200 ml kokosmelk
500 g basmatirijst
3 Maggiblokjes
1 madame Jeanette of rode peper

1 Verhit de olie in een grote pan of wok en smoor de ui en knoflook in 5 minuten glazig. Voeg het ontbijtspek toe en bak dit op hoog vuur al omscheppend mee. Voeg de garnalen en de kip toe als de spekjes knapperig zijn. Bak even mee en schenk de kokosmelk erbij.
2 Spoel de basmatirijst totdat het water helder wordt. Roer de rijst door het garnalenmengsel, schenk er 500 ml water bij (tot de rijst een vingerkootje onder water staat). Breng op smaak met de maggi-blokjes en (versgemalen) peper.
3 Schep alles goed om en breng het geheel aan de kook. Draai dan het vuur laag, duw het pepertje in de rijst en laat het gerecht met de deksel van de pan op laag vuur in 30 minuten gaar worden, eventueel op een plaatje. Roer af en toe om, schenk er een scheut kokend water bij als de rijst aan de bodem gaat plakken. Lekker met zuur. Gebruik bijvoorbeeld 2 rode uien, 1 witte ui en 1 komkommer. Snijd alles in blokjes en meng dit met 100 ml azijn, 6 el suiker en een snufje zout.

Bevat per eenpersoonsportie
510 kilocalorieën • 21 g eiwit
• 16 g vet • 67 g koolhydraten
Prijs p.p. € 1.40