

## Zoete Surinaamse kip van Tante Thea

Een recept gevonden door mijn vriendin Sandra Classen. Dit is haar verhaal:

In de jaren 60 woonde er een Surinaams meisje Thea bij mijn tante Bep op kamers, die dit gerecht soms voor ons maakte. Wij smulden er dan van. Een paar jaar geleden wilde ik het ook graag maken, maar geen idee wat het recept was. Voor de grap tikte ik Surinaamse kip en Thea in bij Google en kreeg dus: recepten van tante Thea, een Surinaamse receptensite waar de kip op stond. Ik was blij dat ik haar recept gevonden had! Het verhaal zou compleet worden als Thea (die bij tante Bep in Scheveningen woonde) dit nu leest!

**Het gerecht is enigszins zoet door het gebruik van de mixed pickles vruchten uit blik. Mixed pickles zijn ingelegd in gembersiroop en in combinatie met zoete ketjap geeft dit een heerlijke smaak aan het gerecht.**

### Ingrediënten:

- 1 kip of kippenpoten
- 1/2 ui
- 1/2 tomaat
- zoete ketjap
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel Chinese poeder (5-kruiden poeder)
- 1 blikje mixed pickles vruchten
- theelepel suiker
- beetje verse selderij



### Bereiding:

- Kip in stukken snijden.
- Verhit de olie en bak de ui lichtbruin, doe er dan de knoflook bij en de gesneden tomaat met het maggiblokje, Chinese poeder en een theelepel suiker.
- De kip erbij en meebakken tot de kip lichtgebakken is. Doe er dan wat zoete Ketjap-A bij, alles goed doorroeren en dan wat water erbij.
- Laat het een half uurtje sudderen.
- Op het laatst doe je er het blikje mixed pickles bij en de ve-tsin. Nog eventjes laten sudderen (paar minuten) en dan wat verse gesneden selderij over het gerecht strooien.
- Lekker met witte rijst en een komkommersalade.

Ik pas zelf het originele recept een beetje aan:

Ik laat Vetsin en het maggiblokje er uit (Vetsin = E 621) en maggi is wel erg zout.

In plaats daarvan kruid ik de kip voor het bakken met wat gewoon zout, peper en djahé (gememberpoeder).

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)



(recept van Tante Thea en bewerkt door Sandra Classen)