

Surinaamse roti met sperziebonen

Via Groentenabonnement

Voor 2-3 personen

Benodigheden: pan

Ingrediënten:

- 500 gr sperziebonen
- 600 gr aardappels
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 volle el tomatenpuree
- 1 volle el rotikruiden
- 1 bouillonblokje
- eventueel 1 rode peper of Madame Jeanette peper (pittig!)
- 2-3 hardgekookte eieren
- zout en peper
- Surinaamse rotivellen

Bereiden:

- 1) Snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een ruime koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de tomatenpuree en rotikruiden toe en bak 2 minuten mee.
- 2) Snijd de aardappels in grove stukken. Voeg ze toe aan de pan en schep alles door elkaar. Schenk er zo'n 500 ml water bij – zodat de aardappels nét onder staan – en verkruimel het bouillonblokje erover. Voeg, als je van pittig eten houdt, de (ongesneden) Madame Jaenette peper toe, die je mee laat stoven. Breng aan de kook, dek af en laat 20 minuten op matig vuur pruttelen.
- 3) Snijd de sperziebonen in stukken. Voeg toe aan de pan, roer om, en laat afgedekt nog 10 minuten pruttelen tot de aardappels en sperziebonen gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met rotivellen (die je bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking) en een hardgekookt ei erbij.