



Menu 21-1-2016

Tussengerecht POM

Hamlappen uit de oven met Bami

Ingrediënten voor de ham:

Aantal personen: 12
1,2 kg Hamlappen
5 spice kruiden
Bruine suiker
Steranijs
Laurierblad
Piment
Kruidnagel
Zoete en zoute ketjap
Chilipeper



Bereiding:

Alle kruiden mengen de hamlappen hierin marinieren. Dan in een ovenschaal doen en 35 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden. Als het gaar is (het vlees komt dan omhoog) in dunne schuine plakken snijden.



Dit menu werd u aangeboden door Willy en Gerard. Njang sweetie !!



Menu 21-1-2016

Surinaamse bami met sperziebonen

Ingrediënten voor de bami:

Aantal personen: 12

Spaghetti

3 ui

6 teentjes knoflook

6 theelepel sambal

1 knolletje gember

5 spice kruiden

Maggiblokje of zoute soja

1 pond sperziebonen

Enkele tomaten

3 eetlepel tomatenketchup

Zoete en zoute ketjap



Bereiding:

Kook de spaghetti beetgaar in kokend water. Bak 3 gesnipperde ui met 6 fijngehakte teentjes knoflook, 6 theelepel sambal en een fijngehakt stukje gember tot de ui zacht is. Voeg Chinese vijfkruidenpoeder en verkruimeld Maggiblokje of wat zoute soja toe. Bak kort mee. Voeg de gekookte sperziebonen toe, 3 eetlepel tomatenketchup en een beetje water toe. Roer even goed door en warm een paar minuten mee. Voeg vervolgens de gekookte spaghetti, 4 eetlepels sojasaus en 3 eetlepel ketjap manis toe. Roer goed door elkaar.

Serveren:

Klein beetje bami met enkele schijfjes ham en wat stukjes tomaat op een bordje.



Dit menu werd u aangeboden door Willy en Gerard. Njang sweetie !!