



Menu 21-1-2016

## **POM**

Pom is een populaire Surinaamse ovenschotel. Pom is van origine een traditioneel Creools gerecht. Het basisingrediënt is afkomstig van de wortelknollen van de tayer (*Xanthosoma sagittifolium*) die in het binnenland van Suriname groeit. In de volksmond noemt men deze tayer pongtaya of pomtayer en het daaruit bereide gerecht noemt men pom. Pom tayer werd door de oorspronkelijke bewoners van Zuid-Amerika gekookt gegeten. De Surinamers hebben er een ovenschotel met onder andere kip en/of vlees van gemaakt.

### **Ingrediënten:**

Aantal personen: 12  
2 pak pomtaya 2 kilogram  
1 kg kip, bout of poot  
6 eetlepels piccalilly  
400 gr Zoutvlees Sap van  
2 sinaasappels  
Zwarte peper  
Nootmuskaat  
6 tomaten in stukjes  
2 grote ui gesnipperd  
6 takjes selderij  
6 takjes peterselie  
1 peper  
300 gram boter  
2 eetlepel bruine suiker  
500 gr Kouseband  
Rijst  
100 gr Gedroogde garnalen  
2 eetlepels tomatenpuree  
Maggiblokjes of zoute soja



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



Menu 21-1-2016

### **Bereiding:**

Was de kip en hak deze in stukken. Wrijf deze in met nootmuskaat, peper en zout. Bak de kip bruin in wat olie.

Je kunt er ook eventueel zoutvlees erbij doen.

Doe het zoutvlees een avond van tevoren in een schaaltje water. Kook het zoutvlees ongeveer een uur totdat het uit elkaar valt. Bak dit dan met de kip mee.

Doe de boter in een pan en fruit hierin de ui. Voeg dan tomaten, tomatenpuree en maggiblokjes (voorzichtig, let op de smaak) of zoute soja toe. Voeg dan de kip ook toe. Schep alles goed om. Doe er dan twee kopjes water bij, de fijngesneden selderij, suiker en het pepertje toe en laat alles ongeveer 30 minuten gaarkoken.

Meng de taja met de piccalilly, sinaasappelsap en wat jus van de kip.

Neem een ovenschaal en bedek de bodem met de helft van de taja. Verdeel de kip en zoutvlees erover en dek af met de rest van de taja. Leg er wat klontjes boter op. Plaats in een voorverwarmde oven van 180 graden en bak de POM in ongeveer anderhalf uur. De POM moet mooi donkerbruin zijn. Je kunt de oven dan nog even op 200 graden zetten.

De gedroogde garnalen weken in een bakje water. Ondertussen boontjes schoonmaken en in schuine stukjes snijden. In de wok olie verwarmen en hierin de bonen beetgaar bakken en voeg dan de garnalen toe. Let op met de garnalen: zijn overheersend van smaak. Op smaak brengen met zout peper.

### **Serveren:**

De POM serveren met kouseband, /garnalen en rijst.



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