

# Bojo

## Benodigdheden:

- 1 pond cassave
- 1/2 pond cocos raspen zonder schil
- 0.25 liter melk
- 0.25 pak boter
- rozijnen
- Vanille & amandel essence
- Suiker
- Kaneelpoeder
- Mespuntje zout

## Bereiding:

Cassave en kokos samen roeren met gesmolten boter en melk, vanille en amandel, suiker, kaneelpoeder, zout en rozijnen. Het geheel moet lekker zacht zijn. In een beboterde bakblik in de oven doen.

# Gemberbier

## Benodigheden:

- 100 gr geraspte gember
- 3\4 kg witte suiker
- Amandel of pear of ananas essence
- Kruidnagels
- Citroenzuur
- 1 liter kokend water
- ½ liter kraanwater

## Bereiding:

- Zet de gember in een emmer
- Heet en kraanwater erbij
- ½ theelepel citroenzuur en 3 kruidnagels erbij doen
- Dichtdoen en laten trekken totdat het water koud is
- Daarna zeven in een andere emmer, alleen het schoon gedeelte
- Met suiker, essence en citroenzuur op smaak brengen

# Moksi Alesi (Pesi)

## Benodigdheden:

- 1 pond rijst
- Olie
- Pesi
- Zoutvlees
- Garnalen
- Knoflook
- Ui
- Blokjes
- Moksi Alesi vlees
- Kokosmelk
- Gerookte kip

## Bereiding:

- Alles Fijn snijden
- Vlees in stukjes, garnalen en water
- Olie in de pot, ui en knoflook frieten
- De gaar gekookte pesi met vocht erbij doen
- De moksalesi- vlees erbij, blokjes erin en 5 minuten laten stoven
- De rijst erbij scheppen en genoeg kokosmelk toevoegen om de rijst gaar te koken

## Garnering:

Rijpe bananen bakken

Komkommer op azijn (zout+azijn+suiker)

## Bereiding Sambal:

Ui, knoflook en peper fijn snijden

Garnalen in water

1 lepel olie in de pan ,ui, knoflook, peper bakken ( trasië mag ook erbij)

Garnalen erbij , zout , suiker en wat tomatenpure erbij

# Geroosterde Kippenbout

## Benodigdheden:

1 kippenbout  
2 teentjes knoflook  
Een beetje ketoembar  
Een beetje bruine suiker  
Zout, maggie, stukje trasië, sieuw  
Een beetje koezier peoder, olie en gember

## Bereiding:

- Was de kip met azijn
- Stamp de gember, knoflook fijn en zet ze in een komnetje
- Zet bij het gembermengsel de sieuw, blokje trasië, suiker, koezierpeoder en zout
- Marineer de kip
- Smeer een rooster met olie
- Laat de oven voorverwarmen
- Plaats het rooster in de oven en zet een bakplaat met water eronder
- Zet de kippebout op het rooster en rooster het
- Zet telkens een beetje marinade op de bout
- Zorg ervoor dat er altijd water op de bakplaat is
- De bout is gaar wanneer het aan de onderkant trekt
- Opdienen met een vork en mes
- Oven uit doen.

# Zuurwater

Benodigdheden:

Lemmetjes / Citroen

Suiker

Water

Ijs

Bereiding:

- Was de lemmetjes of citroenen en snijd ze dik in het midden
- Haal ze door een citruspers en zeef het sap inb een karaaf
- Zet zoveel water en suiker bij het sap dat het lekker smaakt
- Opdiene in een glas met stukjes ijs

# Grietbana soep

## Benodigdheden:

150 g soepvlees	1 takje soepgroente
½ cassave	1 ½ groene banaan
3 pimentkorrels	2 blokjes
1 liter water	zwarte peper
Nootmuskaat	1 stukje ui
Stukje tomaat	laurierblad
1 glas cocosmelk	1 verse peper

## Bereiding:

- Bouillon trekken van soepvlees , pimentkorrels, laurierblad, tomaat, ui, blokjes, zwarte peper, steel van de soepgroente en zout
- De groene banaan en de casave raspen in een kom
- De gersapte banaan en cassave mengen en op smaak afmaken met zwarte peper, nootmuskaat, zout
- Hiervan balletjes vormen en èèn voor èèn in de bouillon laten glijden.
- De soep moet zachtjes aan de kook blijven en af en toe moet je voorzichtig roeren
- Als alle balletjes in de soep zijn, deze nog laten door koken totdat ze gaar zijn
- De hele peper erbij doen
- De soep op smaak afmeken en de cocosmelk en soepgroente blaadjes erbij zetten
- Opdienen zonder steel van de soepgroente, laurierblad en pimentkorrels

# Saoto

## Benodigdheden:

1 borst	Blokjes
1 ui	Soepgroenten
Citroengras	Lontai
Laos	Salamblad
Knoflook	

## Vulling:

Gropesi
Gebakken aardappel
Gebakken ui en knoflook
Soepgroente
Gekookt ei

## Bereiding:

- Zet 1 ½ liter water in de pot, zet de borst , grootgesneden ui, platgeslagen knoflook, laos, citroengras, salamblad, lontai en de blokjes ook in de pot om te koken
- Haal de borst uit de pot, bak het in diepvet en pluis het uit

## De vulling:

Zet in een schaal

- Gropesi
- Gebakken aardappel
- Geplozen vlees
- Gebakken ui & knoflook
- Soepgroente
- Gekookt ei

Zeef de bouillion zeven en over de vulling schenken.

Ketjapsaus: 2 pepers stampen met suiker en 5 teentjes knoflook, tot een papje maken.

Doe hierna 2 lepels sieuw erbij

# Pom

## Benodigdheden:

Geraspte tayer	Soepgroenten
Kip	Suiker
Ui	Sinaasappel
Sjalotte	Mosterd
Olie	Tomaat
Blokjes	Tomaten puree
Zout	
Zwarte peper	
nootmuskjaat	

## Bereiding:

- De kip bereiden als het recept "kip in tomaten saus" met extra uien, tomaat en soepgroenten
- De saus (van de kip) moet voldoende zijn om de tayer smaakvol en soepel te maken
- Schenk de saus in de tayer met nog de mosterd, sinaasappel en suiker erbij
- Beboter het bakblik en bedek het met een laagje tayer( hoogte 1 vingerkoot)
- Regel hierop de stukken kip en bedek de kip weer met een laagje tayer
- Strooi de resterende saus uit de pot over de pom
- Bak de pom bruin in een hete oven