

TANTE JOYCE KOOKT

Tante Joyce's Kookboek

**Recepten die mijn moeder nooit opschreef.
Eindelijk afgemeten.**

De Surinaamse manier om een gezin te voeden.



52 recepten · afgemeten · met waarom bij elke stap

Eerste editie, 2026

Inhoud

Deel 1 · Het weten	5
1 Afgemeten, eindelijk	6
2 De voorraadkast	9
3 De smaakmakers	15
Deel 2 · Elke dag	27
4 Eén kip, drie avonden	28
5 De rijst, en de ene fout die hem klef maakt	43
6 Bami en tjauw min	53
7 Roti, het deeg dat niemand opschrijft	63
8 Soepen die het gezin voeden	75
Deel 3 · Zuinig	83
9 Niets gaat weg	84
10 Wat de afhaal je kost	91
Deel 4 · De grote tafel	104
11 Koken voor twintig	105
12 Zoet	129
13 Dranken van het feest	140
Achterin	
Als het misgaat	145
Register	148
Bronnen	151
Over Tante Joyce	162

4

Eén kip, drie avonden

In het huis van mijn moeder in Paramaribo kwam er elke week één kip binnen. Geen pakje filet, geen bakje met reepjes in een saus. Een hele kip. Die kip ging de deur uit als twee avondmaaltijden en een pan bouillon, en wat er aan de botjes bleef zitten, werd op de derde dag soep. Dat was geen zuinigheid om de zuinigheid. Zo hoorde een kip te gaan.

De winkel verkoopt je diezelfde kip graag in drie verpakkingen: de filet apart, de reepjes gemarineerd, en een bouillonblokje om de smaak terug te brengen die je net hebt weggegooid. Ze laten je betalen voor het snijden. In dit hoofdstuk leer ik je een kip zelf in delen te snijden, en welk stuk waar naartoe gaat. Eén waarschuwing voordat we beginnen, en hij geldt voor alles met kip in dit boek: **kip kook je nooit hard.**

Kip trekt zachtjes. Een harde kook perst het water eruit, een zachte kook laat het erin.

Kip ketjap

Het goedkoopste stuk uit de koeling, en het beste. Hier zie je waarom de dij wint van de filet.

Bij ons heette dit gewoon kip in ketjap, en in de Javaanse buurt van Paramaribo rook je het op zondag uit elke tweede keuken. Mijn moeder deed er laos en piment in, en een stengel selderij uit de tuin. Zonder die drie, zei ze, is het kip met zoete saus.

Voor 4 · ongeveer 45 minuten, plus 30 minuten in het zoutwater

Ingrediënten

- 8 kippendijen (ongeveer 1 kilo; met of zonder bot, niet de filet: de dij vergeeft je)
- 1 liter koud water met 2 eetlepels zout, voor het zoutwater
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 grote ui, in halve ringen
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 plakje verse gember, fijngeraspt
- 1 theelepel gemalen laos en ½ theelepel kentjoer (allebei bij de toko of in de supermarkt bij de Indonesische kruiden)
- ½ theelepel gemalen piment
- 2 salamblaadjes
- 1 Madame Jeanette, heel of fijngesneden (heel = zacht, gesneden = heet; voor 'hete kip' neem je er twee)
- 1 tomaat, in stukjes (optioneel; maakt de saus voller)
- 4 takjes selderij, fijngesneden

- 200 ml bouillon uit dit hoofdstuk, of water met een bouillonblokje
 - 2 eetlepels sojasaus (ketjap asin)
 - 3 eetlepels ketjap manis
1. **Leg de dijen 30 minuten in het zoutwater, in de koelkast.** Waarom: Het zout trekt in het vlees, zodat de kip zijn eigen sap vasthoudt als de hitte komt. Niet langer dan twee uur, anders wordt hij sponzig.
 2. **Dep ze kurkdroog met keukenpapier, beide kanten.** Waarom: Nat vlees in een hete pan stoomt en wordt grauw. Droog vlees wordt bruin.
 3. **Bak de dijen in hete olie bruin, vier minuten per kant, nog zonder ketjap.** Waarom: In ketjap manis zit suiker. Die wordt zwart lang voordat de kip vanbinnen gaar is.
 4. **Haal de kip eruit en fruit ui, knoflook, gember en peper in hetzelfde vet. Laos, kentjoer en piment het laatste halve minuut erbij.** Waarom: Gemalen kruiden moeten even in de olie bakken om te gaan geuren, maar verbranden snel. Daarom komen ze als laatste.
 5. **Kip terug, met tomaat, salam, bouillon en sojasaus. Deksel erop, twintig minuten op laag vuur.** Waarom: Hier een belletje, daar een belletje. De kip gaart rustig en de salam geeft zijn geur af. Dijen met bot hebben vijf minuten meer nodig.
 6. **Pas nu de ketjap manis. Deksel eraf, vuur hoger, en schep om tot de saus glanst en om de kip plakt.** Waarom: Drie tot vijf minuten. Zo karamelliseert de suiker op de kip in plaats van op de bodem van de pan.
 7. **Selderij erdoor, salam eruit, en meet 74 °C in de dikste dij.** Waarom: Selderij op het eind blijft fris en groen. De dij is het laatst gaar: is de dij veilig, dan is de hele pan veilig.

Joyce zegt: Doe de ketjap manis niet in de marinade. Dat komt van de pakjes uit de winkel. De suiker verbrandt in de pan voordat het vlees gaar is, en dan heb je een zwarte buitenkant met een rauw midden. Het zoutwater is mijn eigen gewoonte, geen oude Surinaamse regel; je kunt het overslaan, maar je kip wordt er sappiger van.

Als het misgaat. Zwart vanbuiten en rauw bij het bot: de ketjap manis ging er te vroeg in. Eerst garen, dan glaceren. Taai: de pan kookte hard, of de kip heeft nooit in het zoutwater gelegen. Smaakt het naar alleen zoete saus: laos, piment of selderij vergeten. Te zout: sojasaus, bouillonblokje en zoutwater stapelen op. Gebruik na het zoutwater liever water dan een blokje, en proef voor je sojasaus toevoegt.

Bleef er kip over? Die gaat morgen in de nasi van gisteren (hoofdstuk 9).

Witte rijst die het water opdrinkt

Geen maatbeker, geen wekker. Een vinger, twee oren en een deksel dat erop blijft.

Water tot het eerste kootje, zei mijn moeder. Niet tot je nagel en niet tot je tweede kootje. Ze heeft van haar leven geen maatbeker vastgehad, en haar rijst was elke dag hetzelfde.

Voor 4 · 5 minuten werk, ongeveer 35 minuten in totaal

Ingrediënten

- 500 gram witte langkorrelrijst (Surinaamse of gewone langkorrel; geen kookbultjes en geen zilvervlies, die vragen meer water)
 - Koud water: tot het eerste kootje van je wijsvinger boven de rijst (ongeveer anderhalf keer zoveel water als rijst, gemeten in een kopje)
 - 1 theelepel zout
 - 1 theelepel olie of een klontje boter
1. **Was de rijst in een kom met koud water. Wrijf de korrels tussen je handen, giet af, en herhaal tot het water bijna helder blijft.** Waarom: Het witte in het water is los zetmeel. Dat is wat je pan plakkerig maakt. Drie of vier keer is genoeg.
 2. **Laat de rijst een paar minuten uitlekken in de zeef en schud hem een keer.** Waarom: Druipnatte rijst brengt zijn eigen water mee, bovenop je maat. Dan klopt je kootje niet meer.
 3. **Doe de rijst in de pan, strijk hem vlak, zet je vingertop op de rijst en giet water tot je eerste kootje. Zout en olie erbij, en proef het water.** Waarom: Je meet het water boven de rijst, dus het werkt in een klein pannetje en in een grote ketel. Het water moet zout genoeg zijn dat je het proeft. Zout dat je achteraf strooit, blijft aan de buitenkant

liggen.

4. **Breng het zonder deksel aan de kook op een flink vuur. Roer één keer langs de bodem als het net kookt, en daarna nooit meer.**

Waarom: Elke keer dat je roert, schraap je zetmeel van de korrels. Zetmeel in water is lijm.

5. **Wacht tot het water tussen de korrels is weggezakt en je kleine gaatjes in de rijst ziet. Het borrelen wordt een zacht sissen.**

Waarom: Dat is het moment dat mijn moeder vanaf de galerij hoorde. Je hebt geen klok nodig. De rijst laat het je weten.

6. **Vuur op het allerlaagste, deksel erop, en loop weg. 15 tot 18 minuten.** Waarom: Nu gaart de rijst in zijn eigen stoom. Elke keer dat je kijkt, ontsnapt die stoom, en dan blijft de bovenkant hard.

7. **Vuur uit en laat hem nog 10 minuten rusten met het deksel erop. Maak hem dan los met een vork.** Waarom: In die rust verdeelt het vocht zich, zodat de onderkant niet nat is en de bovenkant niet droog. Een vork tilt de korrels op; een lepel drukt ze plat.

Joyce zegt: Het korstje dat onderin vastzit, is geen mislukking. In ons huis was dat het stukje van de kok. Mijn moeder schraapte het eruit en at het staand bij het fornuis op, met een stukje bakkeljauw. De pan schuur je niet: een laagje warm water erin, deksel erop, en na een half uur komt alles vanzelf los.

Als het misgaat. Pap en klonten: te veel water, of geroerd toen het al kookte, of niet gewassen. Plakkerig: niet gewassen of niet uitgelekt. Hard en knapperig: het water was op voordat de korrel gaar was. Het vuur stond te hoog na het deksel, of het deksel sloot niet. Sprenkel er twee eetlepels water over, deksel erop, en nog vijf minuten op het laagste vuur. Flauw: het zout zat niet in het water.

Kook meer dan je vanavond opkrijgt. Rijst van gisteren is het plan voor morgen (hoofdstuk 9).

Rotiplaten met dal

Zacht, dun en gevuld met gemalen gele erwt. De roti van de toko, uit je eigen koekenpan.

De buurvrouw maalde de dal in een stenen vijzel. Ik gebruik een keukenmachine en ik schaam me er niet voor. Het geheim zit niet in de vijzel. Het zit erin dat de erwten droog zijn als je ze maalt, zodat je een poeder krijgt en geen puree.

8 rotiplaten · 1 uur werk, plus 1 uur rusten

Ingrediënten

Voor de vulling:

- 200 gram gele spliterwten, gewassen
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel djiera (komijnzaad), droog geroosterd en gemalen (geroosterd smaakt nootachtig, rauw smaakt naar zeep)
- 1 theelepel zout

Voor het deeg:

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel zout
- Ongeveer 300 ml lauw water (begin met 250 ml)
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- **Voor het bakken:** olie of gesmolten boter (of ghee) en een kwast

1. **Kook de spliterwten in ruim water met een snufje zout tot ze net gaar zijn: zacht als je ze tussen je vingers drukt, maar nog heel. Ongeveer 15 tot 20 minuten.** Waarom: Dit is de stap waar het meestal misgaat. Te lang gekookt wordt puree, en puree scheurt het deeg.

2. **Giet ze af en laat ze op een theedoek uitdampen tot ze droog en koud zijn.** Waarom: Natte dal klontert in de machine en lekt uit het deeg. Droge dal wordt een los poeder.
3. **Maal de erwten met knoflook, djiera en zout fijn in de keukenmachine, in korte stoten, tot je een droog, korrelig poeder hebt.** Waarom: Korte stoten, zodat het niet warm wordt en gaat plakken. Knijp een snufje: het moet uit elkaar vallen.
4. **Meng meel en zout, voeg het water beetje bij beetje toe en kneed tot een zacht deeg dat niet meer aan je handen plakt. Kneed de olie erdoor.** Waarom: Rotideeg moet zachter zijn dan brooddeeg. Duw er met je duim in: het deukje moet langzaam terugkomen. Komt het niet terug, dan moet er water bij; plakt het, dan meel.
5. **Dek het deeg af en laat het een half uur tot een uur rusten.** Waarom: In de rust ontspant het gluten. Zonder rust trekt het deeg terug zodra je het uitrolt.
6. **Verdeel het deeg in 8 bollen. Druk een bol plat tot een kommetje, schep er twee eetlepels dal in en knijp het deeg erboven dicht. Laat de bolletjes 15 minuten rusten, met de naad naar beneden.**
Waarom: De tweede rust maakt het verschil. Gevuld deeg dat meteen wordt uitgerold, scheurt boven de vulling.
7. **Rol elke bol op een met meel bestoven aanrecht voorzichtig uit tot een plaat van 25 centimeter. Rol vanuit het midden naar buiten en draai de plaat steeds een kwartslag.** Waarom: Hard drukken perst de dal naar de rand. Rustig rollen houdt de vulling overal even dik.
8. **Bak hem in een droge, hete koekenpan of op een tawa. Na 30 seconden omdraaien, de bovenkant met olie bestrijken, weer omdraaien en de andere kant bestrijken. Bak tot er bruine vlekjes op zitten en hij opbolt.** Waarom: Eerst droog, dan pas olie. Zo zet de buitenkant zich voordat het vet erin trekt, en wordt hij soepel in plaats van vettig.

9. **Leg de gebakken roti meteen in een theedoek en vouw de doek dicht. Leg de volgende erop.** Waarom: De stoom in de doek houdt de roti zacht. Een roti die open op een bord ligt, wordt in vijf minuten leer.

Joyce zegt: Zelfrijzend bakmeel is wat de meeste Surinaamse families in Nederland gebruiken, en het werkt. Heb je alleen gewone bloem, doe er dan twee theelepels bakpoeder door. Het deeg is geen brood en hoeft niet te rijzen; het bakpoeder maakt de roti alleen wat luchtiger.

Als het misgaat. Scheurt bij het uitrollen: de dal was nat, de bolletjes hadden niet gerust, of er zat te veel vulling in. Plak het gat dicht met een snippertje deeg en rol verder; aan tafel ziet niemand het. Hard en taai: het deeg was te droog, of de roti lag na het bakken open. Wikkel hem in een vochtige theedoek en warm hem tien seconden in de magnetron. Vettig: de olie ging er te vroeg op, of het was te veel. Dal klontert: hij was niet droog genoeg toen je hem maalde.

Op het bord met de masala kip (hoofdstuk 4) en de aardappel met kousenband hieronder.

Pom

De ovenschotel van elk Surinaams feest. Geraspte pomtayer, kip, een beetje zoutvlees en sinaasappel. Hij wordt beter als hij een dag staat.

Pom is joods-Surinaams van oorsprong, en in Paramaribo maakte elke familie hem anders. Mijn moeder deed er piccalilly en sinaasappelsap in, en een stuk zoutvlees voor het zoute. Voor verjaardagen maakte ze twee schalen, en de korstjes aan de rand waren voor wie als eerste in de keuken stond.

Eén grote schaal, voor 10 als maaltijd of 20 als hapje · 1 uur werk, 75 minuten oven

Ingrediënten

- 1 kilo geraspte pomtayer (in de diepvries bij de toko), een nacht ontdooid in de koelkast
- 1 kilo kippendijen, in stukken
- 150 gram zoutvlees, ontzout en in blokjes (zie hoofdstuk 2)
- 1 grote ui, 1 teentje knoflook en 2 tomaten, fijngesneden
- 2 eetlepels ketjap manis en 1 eetlepel sojasaus
- 5 pimentkorrels
- ½ bosje selderij, fijngesneden
- 4 eetlepels olie en 20 gram boter, plus wat klontjes voor bovenop
- **Voor de pomtayer:** 2 eetlepels suiker, 3 eetlepels piccalilly, het sap van 1 sinaasappel, 250 ml melk, 1 theelepel zout en 1 theelepel zwarte peper

1. **Kruid de kip met zout, peper, knoflook en de ketjap. Bak hem met het zoutvlees in olie en boter in vijf tot tien minuten bruin, en haal**

alles eruit. Waarom: Alleen kleur, niet gaar. Het vlees gaat nog ruim een uur de oven in.

2. **Fruit ui en tomaat in hetzelfde vet met een scheutje water, doe vlees, soja, piment en selderij terug, en laat het twintig minuten sudderen.** Waarom: Het vocht dat hier ontstaat, de jus, is de smaak van de pom. Je hebt het straks nodig.
3. **Meng de pomtayer met het vocht uit het pak in een grote kom met suiker, piccalilly, sinaasappelsap, melk, zout, peper en een paar lepels jus.** Waarom: Pomtayer is van zichzelf vlak en een beetje bitter. De suiker, de zuur van de piccalilly en de sinaasappel brengen hem in balans. Proef niet: rauwe pomtayer prikt in je mond.
4. **Vet een grote ovenschaal in. Twee derde van de pomtayer erin, dan het vlees, en de rest van de pomtayer erover. Een half kopje jus erover en klontjes boter erop.** Waarom: Het vlees in het midden houdt het sappig. De boter en de jus bovenop geven de korst.
5. **Bak hem 75 minuten op 180 °C, tot de bovenkant goudbruin is en de randen donker.** Waarom: Pomtayer moet helemaal gaar. Halfgare pom is plakkerig en prikt.
6. **Laat hem minstens een half uur staan voordat je hem snijdt, of beter: een nacht in de koelkast.** Waarom: Warme pom valt uit elkaar. Na een nacht snijdt je er nette blokken van, en de smaak is dieper.

Joyce zegt: Pomtayer is de wortel van de tayerplant, en rauw bevat hij kristallen die prikken in je mond en keel. Daarom proef je de pom pas als hij uit de oven komt. Was je handen na het raspen of mengen; bij sommige mensen jeukt het.

Als het misgaat. Te droog: te weinig jus, of hij stond te lang in de oven. Schenk er een kopje bouillon over en warm hem afgedekt op. Plakkerig en grijs in het midden: niet gaar genoeg; zet hem afgedekt nog een half uur terug. Te zoet: minder suiker de volgende keer, en zet er zuur bij. Te zout:

het zoutvlees was niet genoeg ontzout.

Op een broodje met zuur en sambal: broodje pom (hoofdstuk 10).

Loempia zoals de afhaal

Een volle, knapperige loempia met kip en taugé. Vouwen is minder moeilijk dan je denkt, en je maakt er twaalf tegelijk.

De loempia bij de Chinese toko in Paramaribo was zo groot als een onderarm. Mijn moeder kocht er één en sneed hem in vieren. Ik maak ze nu op zaterdag met de kinderen; zij vouwen, ik bak. De lelijke eten we zelf.

12 grote loempia's · 1 uur werk

Ingrediënten

- 250 gram kipfilet, in dunne reepjes
- 1 eetlepel oestersaus en ½ theelepel vijfkruidenpoeder voor de kip
- 3 eieren, losgeklopt
- 200 gram taugé
- ¼ spitskool, ½ prei en 2 winterpenen, in heel dunne reepjes
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 theelepel sesamolie en 1 theelepel rijstwijjn
- ½ theelepel zwarte peper en zout naar smaak
- Zonnebloemolie
- 1 pak loempiavellen (diepvries, 20 × 20 centimeter; bij de toko of de supermarkt), ontdooid onder een vochtige doek
- 1 eetlepel bloem met 2 eetlepels water, als lijm
- Olie om te frituren

1. **Meng de kip met de oestersaus en het vijfkruidenpoeder. Bak het ei in een hete pan tot een dunne omelet, snijd hem in reepjes en zet hem apart.** Waarom: Reepjes ei geven de vulling body. Losgeroerd ei

maakt hem nat.

2. **Bak de kip in een beetje olie tot hij gaar is, dan de wortel, kool en prei met de gember, op hoog vuur, vijf minuten.** Waarom: De groente moet slinken maar niet koken. Gekookte groente lekt in de loempia en maakt het vel slap.
3. **Taugé, ei, sesamolie, rijstwijn, peper en zout erdoor. Doe alles in een vergiet en laat het helemaal afkoelen en uitlekken.** Waarom: Dit is de belangrijkste stap. Warme of natte vulling scheurt het vel en laat de loempia openspringen in de olie.
4. **Leg een vel als een ruit voor je, twee eetlepels vulling in een balkje net onder het midden. Vouw de onderste punt erover, dan de zijkanten naar binnen, en rol strak naar boven. Plak de laatste punt dicht met de bloemlijm.** Waarom: Strak rollen houdt de olie buiten. Een losse loempia zuigt olie op en wordt vet.
5. **Frituur ze in olie van 170 °C, vier tegelijk, in vijf tot zes minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.** Waarom: Te heet en ze zijn bruin voordat het vel knapperig is. Te veel tegelijk en de olie koelt af, en dan worden ze vet.

Joyce zegt: Loempia's vries je in vóór het bakken, op een bakplaat met ruimte ertussen, en daarna in een zak. Bak ze bevroren, op 160 °C, twee minuten langer. In de airfryer: bestrijk ze met olie, 15 minuten op 190 °C, halverwege keren.

Als het misgaat. Scheurt bij het vouwen: het vel was uitgedroogd of de vulling warm. Leg de vellen onder een vochtige doek en werk er één voor één uit. Springt open in de olie: niet goed dichtgeplakt, of te veel vulling. Vet en slap: de olie was niet heet genoeg. Gebruik een thermometer, of test met een stukje vel: het moet meteen sissen.

Loempia hoort ook op de hapjesschaal van de verjaardag (hoofdstuk 11).

Als het misgaat

Je staat met een pan in je hand en het gaat mis. Zoek hier wat je ziet. De pagina brengt je naar het recept, waar de hele redding staat.

Wat je ziet	Waarom	Wat je doet	Pagina
Kip is taai en droog	De pan kookte hard, of je gebruikte filet	Laag vuur, deksel erop, dijen in plaats van filet	Kip ketjap, p. 35
Zwart vanbuiten, rauw bij het bot	De ketjap manis ging er te vroeg in	Eerst garen, dan glaceren	Kip ketjap, p. 35
Rijst is pap of klontert	Te veel water, of geroerd tijdens het koken	Water tot het kootje, één keer roeren	Witte rijst die het water opdrinkt, p. 44
Rijst is hard bovenin	Het water was op, of het deksel ging eraf	Twee eetlepels water, deksel erop, vijf minuten	Witte rijst die het water opdrinkt, p. 44
Nasi of bami is plakkerig	Verse rijst of te lang gekookte noedels, of een te volle pan	Koude rijst van gisteren, noedels koud spoelen, bak in porties	Nasi van gisteren, p. 85
Masala smaakt naar poeder	De masala heeft niet in de olie gebakken	Bak een theelepel masala apart in olie en roer erdoor	Masala kip met aardappel, p. 38
Masala is bitter	Verbrand in de pan	Een theelepel suiker en een tomaat extra	Masala kip met aardappel, p. 38