



Surinaamse Beef Masala

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Suriname

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 4,5 uur

Ingrediënten:

- **1,5 kg stoofvlees, in grove stukken gesneden**
- **1 grote ui, fijn gesnipperd**
- **4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **4-6 eetlepels zonnebloemolie**
- **2 eetlepels tomatenpuree**
- **4 blokjes Maggi-bouillon**
- **3 eetlepels Hindoestaanse masala**
- **¼ theelepel gemalen piment**
- **3 à 4 laurierblaadjes**
- **250 ml heet water**
- **1 Madame Jeanette peper (heel laten)**

Bereiding:

- Dep het stoofvlees zorgvuldig droog met keukenpapier. Dit is een kleine stap met groot effect: droog vlees schroeit namelijk mooier dicht en ontwikkelt een diepere smaak.
- Verhit een royale scheut zonnebloemolie in een ruime braadpan. Bak het vlees in porties op hoog vuur rondom goudbruin. Geef het de tijd om een rijke, gekaramelliseerde buitenkant te vormen — daar ontstaat de basis van je smaak. Voeg indien nodig extra olie toe. Het vlees hoeft nog niet gaar te zijn, het gaat hier puur om het aanbraden.
- Haal het vlees uit de pan en zet het vuur lager. Voeg een klontje boter toe en laat deze rustig smelten. Fruit hierin de ui tot hij glazig en licht goudkleurig is. Voeg vervolgens de knoflook toe en laat deze kort meebakken tot het aroma vrijkomt.
- Roer de Hindoestaanse masala, gemalen piment en tomatenpuree erdoor en laat dit mengsel op laag vuur ongeveer twee minuten zachtjes bakken. Zo krijgen de specerijen de kans om hun volle geur en smaak te ontwikkelen.
- Voeg de bouillonblokjes, het hete water en de laurierblaadjes toe en breng het geheel aan de kook. Leg het aangebraden vlees terug in de pan.
- Draai het vuur vervolgens zo laag mogelijk (eventueel met een sudderplaatje). Voeg de hele Madame Jeanette peper toe — laat deze intact, zodat hij subtiel smaak afgeeft zonder het gerecht te overheersen. Sluit de pan en laat het geheel minimaal vier uur zachtjes stoven, tot het vlees boterzacht is.
- Verwijder voorzichtig de Madame Jeanette. Breng de saus opnieuw zachtjes aan de kook zonder deksel en laat deze inkoken tot een volle, rijke consistentie.
- Dit is zo'n gerecht dat alleen maar beter wordt na een nacht rust — de smaken verdiepen zich en worden nog intenser.
- Serveer met rijst, roti of knapperig brood om die prachtige saus geen druppel verloren te laten gaan.

Nyam fu yu!