



Suugo

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Somalië

Gang: Saus

Hoeveelheid: ± 900 ml

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **3 el zonnebloemolie**
- **2 grote uien, fijngesnipperd**
- **5 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **2 el tomatenpuree**
- **800 gram rijpe tomaten, ontveld en in blokjes, of 800 gram tomatenblokjes uit blik**
- **250 ml runder- of groentebouillon**
- **1½ el Xawaash kruidenmix**
- **1 tl paprikapoeder**
- **½ tl gemalen komijn**
- **1 tl zeezout**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**
- **1 tl suiker (optioneel, afhankelijk van de zuurgraad van de tomaten)**
- **2 el verse koriander, grof gehakt**

Bereiding:

Stap 1 – De aromatische basis

- Verhit de olie in een ruime pan. Fruit de ui op laag tot middelhoog vuur gedurende ongeveer 10 minuten totdat deze zacht en licht goudbruin is. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.

Stap 2 – Tomatenpuree karamelliseren

- Voeg de tomatenpuree toe en bak deze 2 minuten mee. Hierdoor verliest de puree zijn rauwe smaak en krijgt de saus meer diepte.

Stap 3 – Kruiden toevoegen

- Roer de xawaash, het paprikapoeder, de komijn, het zeezout en de zwarte peper door het uimengsel. Bak de kruiden ongeveer 30 seconden mee zodat hun aroma's goed vrijkomen.

Stap 4 – De saus laten sudderen

- Voeg de tomaten en de bouillon toe en roer alles goed door. Breng de saus rustig aan de kook en laat deze vervolgens 20 tot 25 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe zodat de saus niet aanbakt.

Stap 5 – Afmaken

- Proef de saus en voeg eventueel de suiker toe als de tomaten wat zuur zijn. Roer als laatste de verse koriander door de saus.

Serveeradvies

- Duugo is heerlijk als saus over geurige basmatirijst, bij canjeero of over pasta, die in Somalië verrassend populair is. Ook vormt de saus een uitstekende basis voor gestoofd rundvlees, kip, vis of kikkererwten. Serveer er een frisse salade van komkommer, tomaat en rode ui bij voor een mooi contrast.

Variatietips

- Voeg blokjes rundvlees of kip toe en laat deze rustig meestoven voor een complete maaltijd.
- Maak de saus vegetarisch met kikkererwten, aubergine of courgette.
- Voor extra pit kun je een fijngesneden groene chilipeper of een snuf cayennepeper toevoegen.
- Een klein klontje roomboter aan het einde zorgt voor een extra romige en volle smaak.

Mijn tips

- Gebruik bij voorkeur rijpe verse tomaten in de zomer; buiten het seizoen geven kwalitatieve tomatenblokjes uit blik vaak een constanter resultaat.
- Laat de saus liever iets langer zachtjes sudderen dan hard koken. Zo ontwikkelen de kruiden zich optimaal en krijgt Duugo zijn kenmerkende volle smaak.
- Deze saus smaakt de volgende dag zelfs nóg beter en laat zich uitstekend invriezen.

Cunto wanaagsan!