**Surinaams gehakt met broccoli en witte rijst**

Nodig:

1 flinke ui

4 teentjes knoflook

plantaardige olie

1 klontje boter (circa 10 gram)

1 maggiblokje (1 klein vierkant blokje uit de gouden wikkel)

1 theelepel pimentpoeder

1 eetlepel tomatenpuree

1 trostomaat, in stukjes

500 gram rundergehakt

zout

zwarte peper

200 ml water

1 eetlepel ketjap + extra

½ eetlepel sojasaus

1 laurierblad

1 stronk broccoli (circa 500 gr) of kousenband/sperzieboontjes

serveer erbij: witte basmatirijst

en optioneel zuur

en/of sambal

Bereiding:

Hak de ui en knoflook helemaal fijn, dat kun je ook met een hakmolentje doen.

Verhit een braadpan of hapjespan op middellaag vuur en schenk hier een scheutje olie in en voeg een klontje boter toe. Fruit hierin de ui en knoflook voor 5 minuten.

Verkruimel daarna het maggiblokje erboven en voeg de pimentpoeder, tomatenpuree en stukjes trostomaat toe. Roer goed door en bak nog 5 minuten op middellaag vuur terwijl je geregeld roert. Voeg het gehakt toe met een snufje zout en zwarte peper, zet het vuur wat hoger en rul het gehakt gaar. Schenk het water in de pan, voeg de 1 eetlepel zoete ketjap en ½ eetlepel sojasaus toe en leg het laurierblad in de saus. Laat 30 minuten sudderen met de deksel iets schuin op de pan. Roer daarna door, proef en breng naar wens verder op smaak met ketjap (voor een zoetje), zout en/of zwarte peper. Laat daarna nog 15 minuten pruttelen zonder deksel op de pan zodat de saus iets kan inkoken (niet te ver, wel voldoende saus voor Arnaud). Snijd ondertussen de broccoli in roosjes en optioneel de stronk in stukjes (zie tip in de notities). Stoom de broccoli op het laatst in 8 – 10 minuten gaar. Strooi ook nog wat zout erover in het mandje. Een scheutje sesamolie op het laatst erover is ook heel lekker. Serveer het gehakt met de witte rijst, gestoomde broccoli en optionele overige bijgerechten.