**Surinaams suddervlees met masala**

Nodig:

2 middelgrote uien

Flinke koffielepel knoflook

2 aubergines

1 vleestomaat

500 gram sucadelappen, leg uurtje buiten de koelkast voor gebruik

3 eetlepels zonnebloemolie

2 dubbele maggiblokjes

1,5 eetlepel masala

½ tl zwarte peper

4 pimentbolletjes

2 grote of 3 kleine laurierblaadjes

Bereiding:

Hak de uien fijn. Snijd de aubergines in blokjes. Snijd het rundvlees in middelgrote stukjes en de tomaat in kleine stukjes. Neem een grote braadpan en verwarm hierin de zonnebloemolie. Voeg de ui en knoflookpasta toe en fruit dit even aan. Voeg daarna de maggiblokjes, masala, snuf zwarte peper, pimentbolletjes en een klein beetje water toe. Anders wordt het mengsel erg droog en je wilt dat het een papje wordt. Bak dit nog even verder. Voeg daarna de tomaat toe en bak dit nog een minuutje verder. Volgende stap is het bakken van het rundvlees. Voeg dit toe aan het mengsel en bak op wat hoger vuur (P) zodat het vlees mooi dicht schroeit. Voeg daarna de aubergineblokjes toe en bak deze 2 minuten mee. Dan is het tijd om te stoven. Neem een glas water en voeg dit toe aan het gerecht. Het moet minstens voor de helft onder water staan. Voeg hieraan de laurierblaadjes toe en roer even door. Laat het gerecht minstens 3 uur op heel zacht vuur stoven. Als de runderstoof klaar is, check dan even of de saus niet te waterig is. Is dit wel het geval voeg dan een klein beetje maizena (wel eerst aanlengen met water) toe om de saus iets te binden.

Lekker met zoetzure komkommer.