Surinaamse Stoofpot

**Ingrediënten**

* 800 gram sukadelappen, in stukken gesneden
* 50 gram roomboter
* 2 eetlepels bloem
* 1 bouillonblokje, rund of groente
* 8 aardappels, geschild en in kleine blokjes
* 5 eetlepels pikante sojasaus
* 2 uien, fijngehakt
* 2 tenen knoflook, fijngehakt
* 1 kleine of halve Madame Jeanette, fijngehakt
* 1 eetlepel ketoembar
* 1 eetlepel djahé
* 1 eetlepel laosj

**Bereidingswijze**

1. Verhit de roomboter in een grote braadpan. Als deze begint te kleuren doe je de sukade in de pan en bak je deze goudbruin.
2. Haal het vlees uit de pan en fruit in de overgebleven roomboter de ui, knoflook, Madame Jeanet, ketoembar, djahe en laos. Als de ui zacht is voeg je de sojasaus, bouillionblokje en 400 milliliter water toe. Meng alles goed en schep nu de bloem in de pan. Roer net zo lang tot de bloem is opgenomen in het vocht en breng aan de kook.
3. Het vlees mag nu terug in de pan. Laat het vlees met het deksel op de pan zeker vier uur stoven. Roer regelmatig en controleer of er nog voldoende vocht in de pan zit. Voeg als het te droog wordt wat water toe.
4. Een half uur voor je de stoof gaat eten doe je de aardappels in de pan erbij en laat die nog even meestoven.
5. Een beetje geduld, maar het is het zo waard. Enjoy!