**Basisrecept voor Surinaams gehakt**

Nodig:

500 gram rundergehakt

1 ui

4 teentjes knoflook

2 kleine Surinaamse maggi blokjes

½ theelepel zwarte peper

mespunt piment poeder

1 stukje verse laos van 2 cm

1 tomaat

2 eetlepels gekruide Chinese sojasaus

1eetlepel zoete ketjap

2 laurierblaadjes

Zonnebloemolie

Bereiding:

Hak de ui en de knoflook fijn. Hak het stukje laos in 2-en (hoef je niet te schillen) en snijd de tomaat in kleine stukjes. Verwarm de olie in een hapjespan en fruit hierin het ui/knoflook mengsel. Voeg na een minuutje of 2 de maggiblokjes, de zwarte peper, piment poeder, laos en de blokjes tomaat toe en bak nog even door totdat het een mooie pasta is geworden. Als het te dik wordt doe er dan een lepel water bij, het mag niet gaan aanbranden. Voeg het gehakt toe aan het mengsel en rul het gehakt totdat het mooi bruin is geworden. Voeg daarna de soja, ketjap en de laurierblaadjes toe. Voeg eerst 1 eetlepel soja toe en proef daarna. Als het zout genoeg is, hoeft er geen extra soja bij en anders voeg je alsnog een eetlepel toe. Bak dit nog even door en voeg dan een klein kopje water toe. Laat het daarna nog 10 minuten zacht sudderen op laag vuur.