**Karni Stoba van restaurant Just**

Nodig:

1 kilo sucade lappen

500 gram aardappelen

3 teentjes knoflook

2 witte uien

500 gram doperwten

2 laurierblaadjes

500 gram korrelige rijst bv( basmati)

125 gram thijm & rozemarijn

handje komijnzaad (op smaak)

350 gram geconcentreerde tomaten puree

Ketjap manis op smaak (ong 150 gr)

klein blikje kidneybonen

Opties om evt. toe te voegen. Wij hebben dit niet gebruikt in dit recept:

Bleekselderij

Paprika

Knolselderij

Soja saus

Complete seasoning (merk Badia)

Bereiding:

Snijd de uien en knoflook fijn en snijd het vlees in blokken. Sommigen houden ervan om het vet eraan te laten, anderen halen het er liever af. Dit mag je zelf kiezen. Verhit de olie in de pan. Laat goed heet worden (tot de olie bijna begint te roken) en gooi de stukken sucade erin. Schroei het vlees op hoog vuur tot deze goudbruin zijn. Gooi de ui en knoflook bij het vlees. Laat dit een minuut meebakken met omroeren. Gooi de thijm, rozemarijn en laurier erbij. Laat dit ongeveer 5 minuten bakken, blijf goed omscheppen in de pan om aanbranden te voorkomen. Doe de tomatenpuree erbij en bak nog eventjes. Giet 2 liter water kraanwater erbij. Dan mag de ketjap en een half handje komijnzaad erin (de andere helft gebruiken we voor de rijst). Gooi er een paar

theelepels zout in (dit moet vooral naar eigen smaak!). Houd er rekening mee dat er nog vocht verdampt dus je water niet bij het begin al te zout moet smaken. Draai het vuur lager en laat op medium vuur stoven. Leg de deksel half op de pan zodat het vocht kan verdampen. Roer af en toe voorzichtig in de pan. Als je ervoor kiest wat extra groenten te gebruiken uit het lijstje met de blauwe ruitjes, mogen deze een uur na stoven in de pan erbij om ze een verse bite te blijven behouden. Als je ze liever mee stooft voor de smaak, mogen ze er bij de uitjes en knoflook bij.

De rijst kun je maken zoals je gewend bent met als enige toevoeging een half handje komijnzaad dat erbij gaat wanneer je ook de rijst in het water doet. In de laatste 20 minuten kun je de blokjes of plakjes aardappel toevoegen. Het vlees is klaar en precies goed als het vlees zijn vorm behoudt maar zodra je een hapje neemt het blokje in je mond smelt en zonder moeite uit elkaar valt. Meestal is dit ongeveer anderhalf uur na stoven. Bij het opdienen van de rijst en stoba, doe je de doperwtjes (vers zonder koken) en kidneybonen erbij in het bord.