

ROTI

6 personen.

Aardappel/ kip gedeelte.

- 1 1 kilo vastkokende geschilde aardappelen. (geschilde vastkokende) in parten
- 2 1 kilo kip in blokjes.
- 3 2 grote gesnipperde uien.
- 4 1 of 2 rawit pepertjes.
- 5 2 eetlepels garammassala kerriepoeder.
- 6 2 bouillionblokjes.
- 7 4 a 5 grote tenen knoflook.
- 8 2 eetlepels gemalen komijn.
- 9 plus/minus 1 liter water.
- 10 Scheut tomaten ketchup-proeven. Zwarte peper/ geknipte peterselie.
 - a uien, bouillionblokjes, knoflook, rawitpeper, kerrie en komijn zachtjes fruiten.
 - b kip erdoor en ombakken. Roeren en mengen.
 - c aardappels en water erbij. 20 min koken. Af en toe roeren.
 - * eventueel gesneden peterselie aan t einde erdoor.

Sperzieboon gedeelte.

- 1 2 zakken diepvries spersiebonen.
- 2 groot gesnippert ui.
- 3 2 tenen knoflook of meer.
- 4 1 bouillionblokje.
- 5 Scheut ketjap manis. Ongeveer 6 eetlepels.
 - a olie verwarmen en de ui, knoflook en bouillionblokje fruiten.
 - b spersiebonen erbij en de ketjapmanis, doorroeren en 15 a 20 minuten garen. tussendoor proeven.

Spitskool gedeelte.

- 1 1 spitskool of 2 spitskolen in dunne repen.
- 2 groot gesnippert ui.
- 3 2 tenen uitgeperste knoflook.
- 4 1 bouillionblokje.
- 5 ketjap manis, 6 of meer eetlepels
 - a olie verwarmen en de ui, knoflook en bouillionblkje fruiten.
 - b spitskool en ketjapmanis toevoegen, kool laten slinken en doorroeren.
LET OP: kool moet slinken en geen snot worden, het kan geheel verdwijnen, dus proef.
peper erover en serveren.

Zuurgedeelte

- 1 1 komkommer geschaafd of in dunne plakjes
 - 2 1 groot ui gesnipperd.
 - 3 knoflooktenen uitgeperst.
 - 4 pepertje in dunne schijfjes.
 - 5 gesnipperde koreander vers (of peterselie).
 - 6 1 dl appelazijn of 2 uitgeperste citoenen.
 - 7 bouillonblokje.
 - 8 suikerklontje.
 - 9 wat gekookt water.
- a doe de komkommer, uien, peper , bouillonblokje, koreander en knoflook in een kom
- b voeg de azijn toe, elke soort is prima.
voeg de suiker toe .
roeren en gekookt water toevoegen.
suiker oplossen, proeven en naar keus meer azijn? citroen of water of suiker toevoegen. Het moet zuur zijn, maar ook lekker.

Roti

kopen bij de turk en bij Toko Melatti:
vers of diepvries , 3 per pakje.
1 a 2 roti s pp.