

Kip moambe (Kongolese kip)

INGREDIENTEN

moambe in blik
palmolie in blik of fles
uien
laurier
een of twee tomaten (of een blikje tomatenpuree)
saka-saka in blik (of vervang dit door spinazie)
sjalot
gerookte makreelfilets (eventueel een blikje makreelfilets in olijfolie)
bakbananen (plantains) of bij gebrek daaraan gewone niet te rijpe bananen
pili-pili pasta (voor liefhebbers van scherpe spijzen)
witte rijst (bij voorkeur een kleverige rijstsoort)

De volgende producten zijn facultatief:

look
kokosmelk in blik
gemalen pinda's (liefst verse, zelf gegrild)
gemalen kokosnoot
ananas
enkele gekookte eieren

Bereiding (hoeveelheden voor één flinke braadkip)

DE KIP MET MOAMBE

- Verdeel een flinke braadkip in minstens zes of acht stukken.
 - Hak twee grote uien in grove stukken. Idem voor 4 of 5 grote looktenen.
 - Hak twee tomaten in kleine stukjes, of open een blikje tomatenpuree.
 - Laat vier of vijf soeplepels palmolie smelten in een middelgrote pot.
 - Laat er de stukken kip mooi bruin in bakken.
 - Voeg er de uien, de look, een laurierblad of twee en de tomaten of de puree bij. Roer goed om en laat met gesloten deksel enkele minuten stoven.
 - Als de uien mooi glazig zijn, open je een blik moambesaus en giet dit over de kip.
 - Vul het blik met warm water, roer alle resten in het blik los en giet dit eveneens in de pot.
Bij voorkeur moeten de stukken kip nu onder staan.
 - Zouten met zeezout.
-
- Laat de saus opwarmen tot ze kookt (pas op : dit kan nogal spatten!!), doe er het deksel op en draai het vuur terug op halve kracht (of als het te snel gaat nog wat lager).
 - Na een kwartier, twintig minuten merkt u dat de saus dikker wordt en aan de stukken kip blijft kleven. De olie drijft boven. Eventueel wat water bijvoegen.
Dit is erg belangrijk : doe je dit te vroeg dan is je saus te slap; te laat en dan is ze te dik.
Facultatief kan je enkele minuten vóór het einde een klein blik kokosmelk toevoegen.

DE SAKA-SAKA (maniokbladeren)

- Hak een of twee sjalotten fijn.
- Open het blik saka-saka en doe het even in een zeef.
- Stoof de gehakte sjalotten in een kleine pot in een soeplepel palmolie.
- Doe er de uitgelekte saka-saka bij.
- Doe er de in kleine stukjes geplette makreelfilets bij.
- Doe er een flinke schep moambesaus bij.
- Als je wil zouten, eerst proeven!
- Roer goed om, deksel erop, vuur op halve kracht en even lang laten stoven als de moambe.

Saka-saka mag goed droog zijn, er mag geen water meer uitlopen op het bord.

DE PILI-PILI

Je kan natuurlijk pili-pili laten meekoken in je saus, maar dat is nogal moeilijk te doseren. Gebruik dus best pili-pili pasta, die je ook zelf kan maken.

Zo maak je zelf je pili-pili pasta

- *Snij een 10- tot 15-tal pili-pili's in stukken. Pitjes kan je eruit halen of ze laten zitten. Maakt niets uit want de scherpte zit in de witte zaadlijsten en niet in de pitjes. Opgepast : hierna zeker niet in je ogen wrijven!!*
- *Snij een grote ui in stukken.*
- *Een teentje knoflook kan er ook bij.*
- *Doe alles in een blender (die kleine blendertjes met scherpe messen zijn ideaal hiervoor).*
- *Giet er een klein glas olijfolie over. (niet te veel, je kan er later nog bijvoegen).*
- *Wat grof zeezout*
- *Blend het geheel nu tot je een fijn papje bekomt.*
- *Doe de brij in een braadpan (teflon) en bak onder voortdurend roeren een tiental minuten tot hij geurt naar gebakken uien en het sap van de uien en de pili-pili's verdampt is.*
- *Doe een laurierblad in een jampot.*
- *Schep de pili-pili zo heet mogelijk in de pot, plaats onmiddellijk het hermetisch sluitend deksel erop en klaar is kees. Dit bewaart maandenlang in de frigo, zolang er maar een laagje olie bovenop staat. Als deze laag vermindert kan je er altijd wat olie bijvoegen (goed mengen).*

De gebruikte pan zal nog enige tijd naar pili-pili smaken, en na vijf keer handen wassen blijf je nog altijd beter van je ogen af.

Maar nu heb je een heerlijke pot pili-pili, die trouwens ook kan dienen voor spaghetti, osso bucco, soep, barbecue, ...

De scherpe smaak van pili-pili in de mond krijg je niet weg met liters water, wel met alcohol. Daarom wordt moambe meestal vergezeld van koud bier.

Ook de bijgerechtjes : bananen, pinda's kokosnoot, gekookt ei,... verzachten het pikante gevoel.

DE BAKBANANEN (PLANTAINS)

- Kies de bananen rijp als het plantains zijn, maar niet te rijp als het gewone bananen zijn. Ofwel kan je ze in de lengte doorsnijden of in ronde schijfjes, en als je die schuin snijdt is het nog mooier.
- Doe palmolie in een pan en braad de stukken banaan goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

DE RIJST

In Afrika wordt er "plakkerige" rijst gegeten : die slurpt mooi de saus op. De Afrikanen eten met de vingers. Van de plakkerige rijst vormen zij bolletjes en dopen die dan in de saus.

Neem dus bij voorkeur rijst voor risotto of gewoon plakkerige rijst.

Hier moeten we Uncle Ben's en basmati dus best even vergeten.

DE BIJGERECHTJES

Dit zijn eigenlijk uitvindingen van de Europese koks. Ze zijn niet noodzakelijk maar wel lekker.

- Geraspte kokosnoot (vers, geen gedroogd spul van de winkel!)
- Gemalen (of nog beter geplette) pinda's. Ook liefst verse!
Eerst even grillen in een pan tot ze er min of meer uitzien als niet al te bruine koffiebonen. Doe een test : ze moeten krokant zijn, maar niet verbrand smaken.
- Verse in blokjes of schijven gesneden ananas.
- Gekookte eieren (zeer goed tegen de scherppte van de pili-pili).

HET OPDIENEN

Als je niet van vuile was houdt leg je beter een plastic bescherming op je tafel.

Voorzie ook je gasten van voldoende keukenrol, want moambe is wat dat betreft nogal een smerige boel.

En tenslotte : als er over is, probeer niet het overschot opnieuw op te warmen in de kookpot, want dan bakt de bodem gegarandeerd aan. Hiervoor dus best de microgolf gebruiken.