

TELO MET  
PINDASAU

# DE FEESTKEUKEN

## KETI KOTI

Keti Koti betekent in het Surinaams 'Ketenen Verbroken'. Zo heet de dag waarop in Nederland elk jaar op 1 juli de slavernij herdacht wordt en de vrijheid gevierd. Ongeveer 150 jaar geleden kwam er een einde aan de slavernij in Suriname en de Nederlandse Antillen, die toen koloniën van Nederland waren. In het Amsterdamse Oosterpark staat het Nationaal Monument Slavernijverleden. Daar vindt jaarlijks de landelijke herdenking plaats. De herdenking start met de 'Bigi Spikri Optocht',

een kleurrijke stoet in traditionele kleren. Na de nationale herdenking wordt er een groot feest gevierd met muziek, dans én lekker eten tijdens het Keti Koti Festival. Kook Surinaamse cassave-friet: telo met pindasaus!

Wil je weten waarom Keti Koti wordt gevierd? Bekijk de kookvideo *De Feestkeuken* en leer stap voor stap dit feestelijk hapje maken.

### KLAARZETTEN:

- Mes
- Snijplank
- Pan met water
- Schaal met keukenpapier
- Grote hapjespan of frituurpan
- Spatel om te roeren

### BOODSCHAPPENLIJSTJE:

- Cassave uit de vriezer (te koop bij de toko)
- Surinaamse pindasaus (te koop bij de toko)
- 1 fles zonnebloemolie

## TELO MET PINDASAU MAAK JE ZO!

- 1 Haal de cassave uit de vriezer. Kook de cassave in ongeveer 15 minuten gaar. Check of de cassave gaar is. Prik een vork in de cassave. Valt deze van je vork terug in het water, dan is deze gaar.
- 2 Spoel de cassave af met koud water tot het is afgekoeld. En laat de stukken heel goed uitlekken.
- 3 Snijd de cassave in stukken ongeveer zo groot als van frieten.
- 4 Vraag bij deze stap hulp aan je (groot)ouders! Verwarm de frituurpan op 190 graden. Je kunt ook olie in een hapjespan doen.
- 5 Je kunt de cassave frituren tot de stukken helemaal goudbruin zijn. Leg de frieten na het bakken op keukenpapier, dan zijn ze minder vet. Bestrooien de telo met zout.
- 6 Maak de pindasaus volgens de instructies op de verpakking.
- 7 Ruim alles netjes op. Presenteer de cassave-frietjes op een leuke schaal en schep er een lepel pindasaus overheen.

Tip! De cassave frieten kun je ook maken in de oven! Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de gesneden cassave-frieten samen met 2 eetlepels olijfolie, zout en peper naar smaak in een kom. Schud voorzichtig zodat alles gemengd is. Leg de frietjes naast elkaar neer in een ovenschaal of op bakpapier met genoeg ruimte tussen de frieten. Dit is belangrijk om de frieten lekker knapperig te maken. Sprenkel nog een halve theelepel olie over de frietjes heen en plaats de schaal voor 15 minuten in de voorverwarmde oven. Keer na 15 minuten de frietjes voorzichtig om en laat ze nog eens 15 minuten bakken tot ze een goudbruine kleur hebben en krokant zijn.

LET OP! Heb jij of iemand anders een voedsel allergie? Kinderen met een notenallergie kunnen de pindasaus helaas niet eten.



EET SMAKELIJK!