

Broodje olie-sardien

(recept Raghenie Bhawanie / Madame Jeanette – simpele Surinaamse groenterecepten met pit)

Ik ben een sucker voor sardientjes uit blik, maar dat is niet altijd zo geweest. Mijn moeder had altijd stapeltjes gele blikjes met sardientjes in de voorraadkast slingeren voor momenten dat er meer dagen zaten in de maand dan dat we boodschappen hadden. Op die momenten kregen wij de sardientjes met rijst als avondeten. Destijds hadden mijn broertje en ik liever kip en dat lieten we mijn moeder ook wel weten. Maar mijn moeder bleef stoïcijns vrolijk de keuken in en uit lopen met wat ze maar voor handen had. Een broodje olie-sardien is inmiddels mijn favoriet en ligt gemiddeld zo'n twee keer per maand op zondagochtend tussen de kranten op de ontbijttafel. Bij zo'n ogenschijnlijk makkelijk gerecht zit the devil in the details: de juiste hoeveelheid azijn, de sardientjes niet aan gort stampen, heel fijn gesneden rode ui en nog fijner gesneden madame jeanette of een Spaans pepertje. Proeven en bijschaven: een snufje zout misschien.

Smakelijk!
met Petra Possel

voor 2 personen

2	blikjes	(à 125 gram sardientjes op olie
1	eetl.	azijn (of meer, naar smaak)
¼		madame jeanette, heel fijngesneden zonder zaadlijsten of pitjes
100	gram	rode ui, heel fijn gesneden
2		Surinaamse witte puntjes
		ingemaakte groenten, om te garneren
		boter (optioneel)

Maak de blikjes sardientjes een klein beetje open en laat de overtollige olie door de kleine opening in de gootsteen druipen. Je kan voorzichtig in het blikje knijpen om dit proces te versnellen. Trek de blikjes helemaal open als er geen olie meer uitlekt. Haal elk sardientje voorzichtig uit het blikje en leg ze met de bolle kant in je hand. Soms breken ze, dat is niet erg, al bespaar je jezelf een hoop gedoe door ze te proberen zo heel mogelijk uit het blikje te krijgen.

Snijd met een scherp mesje de bovenkant van het visje open en verwijder de graatjes uit de vis door ze eruit te schrapen met je mes. Er circuleren recepten waarin je deze stap overslaat, je moet het uiteraard helemaal zelf weten, maar ik haat een graatje in mijn mond, ook al is hij zacht.

Leg de schoongemaakte visjes in een kom en doe daar de azijn, madame jeanette en rode ui bij. Meng het geheel zacht prakkend met een vork door.

Het moet uiteindelijk de consistentie van een fijne haringsalade krijgen, met kleine stukjes sardien. Breng eventueel op smaak met zout.

Serveer de sardientjes op een warm broodje uit de oven of een Surinaams puntje met wat ingemaakte groenten en eventueel een laagje boter.