

# Bakkeljauw

---



## Ingrediënten voor 2 personen

400 gram bakkeljauw  
2 tomaten  
1 kleine ui  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 verse peper  
2 teentjes knoflook  
6 eetlepels olie  
zwarte korrels

## Bereiden

Bakkeljauw goed ontzouten. Vaak spoelen met lauw water en daarna 10 minuten koken in water. Vervolgens nog een paar keer goed uitspoelen. Verwijder velletjes en graatjes en snijd fijn. Snijd ui, peper en knoflook heel fijn, plet de peper. Verhit de olie in de wok en fruit hierin de ui, knoflook en peper. Voeg de fijngesneden tomaten en de tomatenpuree toe. Bakkeljauw erbij en goed doorroeren. Serveer met rijst.

Bron: <http://surinaamsekeuken.web-log.nl/surinaamsekeuken/2005/03/bakkeljauw.html>

