

Ajam Sètan -Hete kip

Ingrediënten:

4 kippenpoten,
1 schijfje laos of ½ theel. poeder,
3 eetl. plantaardige olie,
¼ l kippenbouillon,
1 grote ui,
2 djeruk purut blaadjes,
3 tenen knoflook,
4 eetl. ketjap manis,
6 rode lomboks,
zout.



Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met zout. Laat ze even liggen en dep ze daarna droog met keukenpapier.
Verhit de olie in een wadjan of braadpan, bak de stukken kip rondom bruin en neem ze uit de pan.
Schil de laos en hak hem fijn.
Pel de ui, en het knoflook, snipper ze. Was de lomboks en snijd ze in ringen, verwijder een deel van de pitten.
Maak de ui, het knoflook, de laos en de lomboks fijn met een vijzel.
Giet de olie op 1 eetlepel na uit de wadjan.
Verhit de olie en fruit de uienmassa goudbruin.
Voeg de kippenbouillon, de djeruk purut blaadjes, zout naar smaak en de ketjap toe en laat de saus even aan de kook komen.
Leg de stukken kip in de saus en laat ze in ongeveer 40 min. gaar stoven.
Schep tijdens het stoven regelmatig saus over de stukken kip en keer ze van tijd tot tijd.
Lekker met witte rijst.

Kijk ook op: www.pcstef.nl