



Indische Ayam Rica

Ayam rica mag niet ontbreken tijdens een rijsttafel. Hou je van pittig? Dan is dit recept van rijst met pittige kip iets voor jou.

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 2½ cm verse gember (geschild, in stukjes)
- 🍴 2 macadamia-noten
- 🍴 ½ tl kurkuma
- 🍴 ½ rode peper (in stukjes)
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 50 g sjalotjes (gesnipperd)
- 🍴 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍴 500 g kipdijfilet of kipfilet (in stukken)
- 🍴 ½ stengel sereh (gehalveerd, gekneusd)
- 🍴 ½ limoen (rasp en sap)
- 🍴 1 el maïzena
- 🍴 2 lente-/bosuitjes (in stukken van 2 cm)

MATERIAAL: vijzel of blender, braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Maal de gember, noten, kurkuma en rode peper in een vijzel of blender.
2. Verhit de zonnebloemolie in een braadpan en fruit hierin de sjalot en knoflook 2-3 minuten.
3. Voeg de kip met een mespuntje zout, de sereh, limoenblaadjes (of limoenrasp en sap), 150 ml water en de gepureerde ingrediënten toe.
4. Stoof afgedekt circa 30 minuten op een lage stand.
5. Roer de maïzena los met een scheutje water en bind de saus al roerend ermee.
6. Schep voor het serveren de bosui erdoor.

TIP 1: Lekker met rijst, zoetzure komkommer en gefrituurde uitjes.

TIP 2: Aan dit recept worden ook wel eens kemangiblaadjes, een kruising tussen de bij ons bekende basilicum en Afrikaanse basilicum, toegevoegd.

TIP 3: Vervang de macadamia-noten door kemirioten (toko) en gebruik 6 limoenblaadjes (toko) in plaats van limoenrasp en -sap.

BRON: boodschappen.nl

