



Balinese kip - Ayam Oka

Ayam Oka is een bekend Balinees kipgerecht waarbij kip wordt ingewreven met een aromatische kruidenpasta (boemboe) van koenjit (kurkuma), knoflook, ui en rode peper. De kip wordt vervolgens krokant gefrituurd of gebakken.



2 personen

⌚ 40 + 60 minuten + 1 nacht

Dit heb je nodig:

- 🍴 ½ tl koenjit
- 🍴 1 tl zwarte peper
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 ½ ui
- 🍴 500 g kipdrumsticks
- 🍴 olie om te frituren
- 🍴 1 ei
- 🍴 2 el bloem
- 🍴 1 el paneermeel
- 🍴 1 tl knoflookpoeder

Materiaal: keukenmachine, wok

Zo maak je het:

1. Maal de koenjit, peper, knoflook, rode peper en ui in de keukenmachine tot een geurige pasta.
2. Wrijf de kip hiermee in en marineer hem een nacht afgedekt in de koelkast.
3. Verwarm de olie in de wok of de friteuse tot 180 °C.
4. Schep de kip om met het losgeklopte ei.
5. Roer de bloem om met het paneermeel, knoflookpoeder, 1 tl zout en 1 tl peper.
6. Haal de drumsticks door het bloem- kruidenmengsel en frituur ze in de wok of friteuse in 10-15 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Lekker met orak arik (groenten met ei):

- 🍴 1 el olie
- 🍴 1 gesneden teen knoflook
- 🍴 ½ gesnipperde ui
- 🍴 ½ verkruimeld bouillonblokje.
- 🍴 200 g paksoi
- 🍴 1 rauw ei
- 🍴 ketjap

1. Verhit de olie in de wok, bak hierin de gesneden teen knoflook en gesnipperde ui met het verkruimeld bouillonblokje.
2. Roer er de stukken paksoi en het rauwe ei door.
3. Breng op smaak met ketjap.

BRON: ah.nl

Selamat makan