



Geroosterde kip boemboe roedjak - Ayam panggang boemboe roedjak

Ayam panggang betekent geroosterde kip en boemboe roedjak is de saus/marinade waar de kip in geroosterd wordt.

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g kip in stukken
- 🍴 2 chili pepers
- 🍴 1 gesnipperde ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 2 cm sereh
- 🍴 1/8 blok santen
- 🍴 100 ml water
- 🍴 zout
- 🍴 1/2 tl trassi
- 🍴 1 schijf laos

Materiaal: vijzel (tjobek)

Zo maak je het:

1. Meng de kruiden door de ui, peper en knoflook en wrijf het fijn in een tjobek.
2. Kook de kip met de santen, sereh, zout en kruidenmengsel in 100 ml water tot ze bijna gaar zijn.
3. De kip daarna roosteren in oven, grill of BBQ.
4. In de oven op een rooster gedaan op ca. 220°C ongeveer 25 minuten.
5. Met het kruidenmengsel erover heen.

TIP: Lekker met rijst en de sajoer boontjes.

BRON: [AI](#)



Selamat makan