



Indische pittige kip ananas - Ayam pedas dengan nanas

Pittige kip op Indonesische wijze met zelfgemaakte makkelijke boemboe en stukjes ananas.

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g kip in stukjes
- 🍴 150 g rijst
- 🍴 200 g ananas
- 🍴 400 g boontjes
- 🍴 1 stengel sereh (citroengras)
- 🍴 100 ml kokosmelk
- 🍴 kroepoek

voor de boemboe

- 🍴 1 ui
- 🍴 2 cm gember of 1 tl gemberpoeder (djahe)
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 rode peper (lombok)
- 🍴 snuf kurkuma
- 🍴 1 el tomatenpuree

voor erbij

- 🍴 sajoer boontjes
- 🍴 rijst
- 🍴 kroepoek

Materiaal: keukenmachine

Zo maak je het:

1. Kook de rijst gaar volgens de verpakking en de boontjes in 15 minuten.
2. Maal de ingrediënten voor de boemboe fijn met een keukenmachine en roer als laatste de tomatenpuree er door.
3. Bak de stukjes kip rondom aan en haal vervolgens uit de pan.
4. Voeg de boemboe toe en bak deze 5 minuutjes op middelhoog vuur.
5. Snijd de sereh doormidden of in grote stukken en bak mee en roer er goed doorheen.
6. Voeg de blokjes kip weer toe aan de pan. Giet de kokosmelk er bij en roer goed door. Laat nog even pruttelen en proef of de saus goed op smaak is. Voeg als laatste de stukjes ananas toe. Haal de sereh uit de saus.
7. Serveer de ayam pedis met de boontjes, rijst en kroepoek.

TIP: Mocht je geen citroengras/sereh kunnen vinden dan kun je ook 1 el citroensap toevoegen aan het mengsel.

BRON: leukerecepten.nl



Selamat makan