



Indonesische kipcurry - Gulai ayam

Een gele curry met kip wordt in Indonesië ook wel gulai ayam genoemd. Je maakt 'm met from scratch met verse kruiden en specerijen. Zo wordt 'ie supersmaakvol!



2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 6 kippendijen met bot
- 🍴 zout en peper
- 🍴 ½ limoen, sap
- 🍴 1 el plantaardige olie
- 🍴 2 stengel sereh (gekneusd en aan elkaar geknoopt)
- 🍴 3 limoenblaadjes* (gescheurd)
- 🍴 ½ kaneelstokje
- 🍴 2 kardemompeulen (zaden geplet)
- 🍴 ½ steranijs
- 🍴 1 tl gemalen koriander (ketumbar)
- 🍴 ¼ tl gemalen nootmuskaat
- 🍴 ¼ tl gemalen komijnzaad (djinten)
- 🍴 ¼ tl kurkuma (koenjit)
- 🍴 25 g kokosbloesemsuiker
- 🍴 ½ tl tamarindepasta*
- 🍴 100 ml water
- 🍴 200 ml kokosmelk

om te serveren

- 🍴 gestoomde witte rijst

voor de boemboe

- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 2 banaansjalotjes (gepeld)
- 🍴 2 rode chilipepers (steeltjes verwijderd)
- 🍴 1½ cm gember (geschild)
- 🍴 ½ cm verse laos (bij de toko. geschild)
- 🍴 3 kemirnoten (bij de toko, of macadamianoten)

Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine, wok

Zo maak je het:

1. Doe de kip in een grote kom.
2. Bestrooi met zout en peper, besprenkel met het limoensap en houd apart.
3. Pel voor de boemboe de knoflook en doe samen met de rest van de ingrediënten in een keukenmachine.
4. Maal tot een gladde pasta.
5. Verhit de olie in een grote steelpan of wok op middelhoog vuur en bak de boemboe, de sereh, de limoenblaadjes, het kaneelstokje, de kardemom, de steranijs en de gemalen specerijen ca. 5 minuten erin, of tot het mengsel geurig is.
6. Voeg de kip toe en roer om te bedekken met de specerijen.
7. Bak nog 2-3 minuten en voeg de kokosbloesemsuiker, de tamarinde en het water toe.
8. Breng op smaak met zout en peper, breng aan de kook en zet het vuur laag, zodat het mengsel nog net borrelt.
9. Leg het deksel op de pan en laat ca. 15 minuten zachtjes koken.
10. Voeg de kokosmelk toe en laat nog ca. 15 minuten zachtjes koken, tot de kip gaar is.
11. Neem van het vuur en serveer met gestoomde rijst.

* Te koop bij de toko.

BRON: foodies.nl

Selamat makan