



Kip in ketjap manis - Ayam smoor

Ayam smoor is een heerlijk Indonesisch stoofgerecht waarbij kip langzaam wordt gegaard in een zoete ketjapsaus. De combinatie van de malse kip en de kruiden is echt heerlijk! Serveer deze malse kip met bijvoorbeeld rijst en groente om het helemaal af te maken.

2 personen

⌚ 15 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 3-4 kippenbouten
- 🍴 ½ stengel sereh/citroengras
- 🍴 3 el ketjap manis (
- 🍴 1 laurierblaadjes
- 🍴 125 ml bouillon kip
- 🍴 snufje zout en peper

voor de boemboe:

- 🍴 1½ sjalotje
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 ½ tl nootmuskaat
- 🍴 1 kleine tomaat
- 🍴 scheutje olie
- 🍴 ½ el bruine basterdsuiker
- 🍴 ½ tl laospoeder

Materiaal: vijzel (tjober) of keukenmachine, diepe gietijzeren pan

Zo maak je het:

Boemboe maken:

1. Doe de schoongemaakte knoflooktenen, nootmuskaat, suiker, rode peper, tomaat, scheutje olie, laos en een snufje zout in een keukenmachine en maal fijn.
2. En klaar is je boemboe.
3. Giet een scheutje olie in een diepe gietijzeren pan en bak de kip met een snufje zout en peper rondom bruin.
4. Schep daarna de kip uit de pan.
5. Fruit in dezelfde pan de boemboe voor circa 5 minuten.
6. Daarna mag de gekneusde stengel sereh/citroengras, de laurierblaadjes, kip, bouillon en de ketjap manis er bij.
7. Laat de ayam smoor ongeveer 45 minuten, met de deksel erop, zachtjes pruttelen.
8. Haal de deksel eraf en laat nog 15-20 minuten inkoken.
9. Haal de sereh uit de pan voordat je het gerecht serveert.

TIP: - Serveer de ayam smoor met bijvoorbeeld witte rijst en sajoer boontjes.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan