



Kip in kokossaus – Ayam kare

De Indonesische keuken heeft smaakvolle en geurige gerechten waar je de liefde voor lekker eten in terug proeft! Deze ayam kare is daar een goed voorbeeld van: malse stukjes kip, zachtjes gaar gestoofd in een milde en romige kokossaus.

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 350 g kippendijen, ontbeend en in stukjes gesneden
- 🍴 ½ ui, gepeld en gesnipperd
- 🍴 1½ teen knoflook, gepeld en fijngehakt
- 🍴 zonnebloemolie
- 🍴 ½ tl koenjit (kurkuma)
- 🍴 snufje djinten (komijn)
- 🍴 ¼vtl djahé (gemberpoeder)
- 🍴 stukje trassi
- 🍴 1 kemirinoet, geraspt
- 🍴 ½ blik kokosmelk
- 🍴 2 blaadjes djeroek poeroet (citroenblad)
- 🍴 ½ kippenbouillontablet
- 🍴 zwarte peper uit de molen

Materiaal: hapjes- of koekenpan

Zo maak je het:

1. Verhit een hapjespan of koekenpan met wat olie en fruit de ui en knoflook tot ze zacht zijn.
2. Voeg de kruiden toe en bak even mee.
3. Verkruimel de bouillontablet erover en blus af met de kokosmelk.
4. Vul het halve blik kokosmelk met water, schud even om en voeg toe aan de pan.
5. Verhit het geheel totdat de saus aan de zijkant van de pan begint te koken en voeg dan de kip toe.
6. Zet het vuur laag en stoof de kip in ongeveer 30 minuten gaar.
7. Laat de saus niet meer koken.

TIP: Serveer met geurige basmati rijst en wat verse groenten.

BRON: [AI](#)



Selamat makan