



Kipsnack verpakt in kleefrijst - Lemper ayam

Lemper is een Indonesische snack gemaakt van een rolletje kleefrijst met als vulling gehakt, kippenvlees, andere vleeswaren of vegetarisch gehakt. Deze gevulde rolletjes kleefrijst worden meestal in aluminiumfolie of huishoudfolie

gewikkeld om ze warm te houden. In Indonesië gebruikt men meestal bananenbladeren.

2 personen

⌚ 4 uur + 90 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g ketan (kleefrijst)
- 🍴 50 g santen (blok)
- 🍴 2 pandanbladen
- 🍴 2 kippendijen (groot poten)
- 🍴 2 rode ui
- 🍴 2 knoflooktenen
- 🍴 2 laurierblaadjes (dahoen salam)
- 🍴 2 limoenblaadjes (dahoen djeroek)
- 🍴 ½ sereh stengel (citroengras)
- 🍴 2½ cm laos wortel
- 🍴 2½ cm koenjit (kurkuma)
- 🍴 3 kemirioten
- 🍴 ½ tl ketoembar (gemalen korianderzaad)
- 🍴 zonnebloemolie
- 🍴 zwarte peper (naar smaak)
- 🍴 zout (naar smaak)
- 🍴 suiker (naar smaak)



Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, wok, 5x plastic boterhamzakjes van 22x30 cm

Zo maak je het:

1. De ketan minimaal 4 uren, maar liefst de hele nacht, weken in een pan water.
2. Zorg dat de kleefrijst minimaal 5 cm onder water staat.
3. Daarna kleefrijst stomen tot het gaar is.
4. Ondertussen een andere pan vullen met 200 ml water, het blok santen, de pandanbladeren en naar smaak een snufje zout.
5. Als het water kookt en de santen is gesmolten haal je de pan van het vuur.
6. Even laten afkoelen.
7. Schep santen en pandanblad door de ketan.
8. Omroeren totdat alle santen door de ketan is vermengd.
9. De kip helemaal gaar koken, als het is afgekoeld, de kip ontvellen, het kippenvlees van het bot plukken en fijn maken tot draadjesvlees.
10. Uien versnipperen, knoflook fijn snijden, kemirioten hakken, laos en koenjit schillen en klein snijden.
11. Het geheel tot een papje vijzelen of met een keukenmachine fijn malen.
12. In de wok 4 el olie verhitten en het papje toevoegen samen met de dahoen djeroek, dahoen salam, sereh en een theelepel gemalen koriander.
13. Als de boemboe gaar is doe je de kip bij de boemboe met zout, peper en suiker naar smaak.
14. Als het geheel goed is vermengd nog door blijven roeren op klein vuur totdat het vlees bijna droog is.
15. Doe in het midden van de plastic folie een bal ketan van ca 30-40 gram.
16. Druk de ketan plat tot een langwerpige laag ter grootte van je handpalm.
17. Vul de laag met een el kip.
18. Boetseer de vulling als een worstje precies in het midden.
19. Rol een helft van de ketan over de vulling heen tot je een rol hebt van ca. 8 cm lang en 4 à 5 cm doorsnee.
20. Pak de uiteinden en rol de lempers in de folie totdat het een mooie gelijkmatige rol is.

TIP: Gebruik boterhamzakjes van 22x30 cm, knip de bodem eruit, snijd de zijkanten open. Nu heb je 2 stuks plastic folie om 2 lempers in te pakken.

BRON: AI

Selamat makan

