



Malse kip in zoete sojasaus – Ayam ketjap

Deze ayam ketjap maak je in een handomdraai: malse kip in een zoete ketjapsaus met knoflook en gember. Serveer bijvoorbeeld met (gele) rijst, sajoer boontjes en zoetzure komkommer. Een extra crunchy bite? Voeg cashewnoten of

kroepoek toe.

2 personen

⌚ 25 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 zonnebloemolie om in te bakken
- 🍴 400 g kipdijfilet, schoongemaakt en in blokjes gesneden
- 🍴 ½ tl korianderpoeder
- 🍴 zwarte peper uit de molen
- 🍴 ½ ui, fijngesnipperd
- 🍴 1 knoflookteen, uitgeperst
- 🍴 ¼ tl gemberpoeder
- 🍴 4 el ketjap manis
- 🍴 50 ml water
- 🍴 optioneel
- 🍴 ½ tl sambal manis

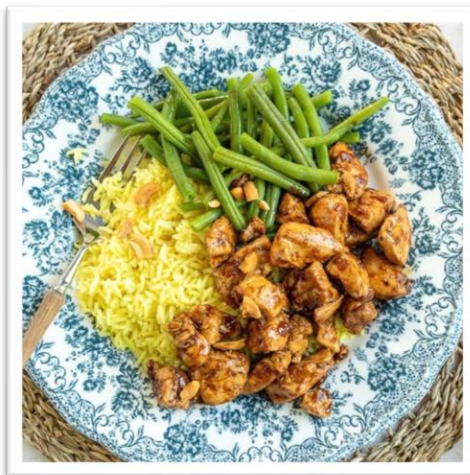
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Bestrooi de kip met korianderpoeder en zwarte peper naar smaak.
2. Verhit een koekenpan met een scheutje zonnebloemolie en bak de kip licht goudbruin.
3. Voeg de ui, knoflook en gemberpoeder toe en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de ketjap en het water toe en breng aan de kook.
5. Zet het vuur lager en laat circa 10 minuten zachtjes pruttelen tot de saus iets is ingedikt en de kip lekker mals is.
6. Is de saus te dun? Laat iets langer inkoken.
7. Saus te dik? Voeg wat water toe.

TIP: Koelkast: afgedekt 2 – 3 dagen. Invriezen: tot 3 maanden. Ontdooien in de koelkast, zachtjes opwarmen in een pan (eventueel met een scheutje water).

BRON: AI



Selamat makan