



Pittige kip in frisse saus – Ayam pedis

Ayam pedis is een oude bekende uit de Indonesische keuken. Dit is een variant die net wat frisser is dan het oorspronkelijke gerecht, met dahoen djeroek (limoenblad).



2 personen

⌚ 20 + 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 360 g kipfilet
- 1½ rode ui
- 1 teenknoflook
- 1 rode lombok, hoe meer pitjes hoe pittiger
- 3 kemirnoten
- 1 vleestomaat
- 1½ dahoen salam laurierblad
- 1½ dahoen djeroek limoenblad
- ½ tl trassi
- ½ el palmsuiker
- ½ el tomatenpuree
- 1 el olie
- 1 kippenbouillonblokje
- 1½ el ketjap manis

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

Vorbereiding

1. Snijd de kipfilet in blokjes.
2. Pel en snipper de uien, de knoflook en de lomboks.
3. Snijd de vleestomaat in kleine partjes.
4. Pof de kemirnoten 10 minuten in de oven op 160°C.
5. Snij de middennerf uit het limoenblad en versnipper het groene gedeelte van het blad.

Bereiding

6. Maak een mooi papje van de uien, knoflook, lomboks en kemirnoten.
7. Gebruik hiervoor een tjobek en oelekan (vijzel) of, als je haast hebt, een staafmixer of keukenmachine.
8. Het papje is de boemboe.
9. Fruit de boemboe tezamen met de salamblaadjes, de limoenblaadjes en de trassi tot het geheel lichtbruin is van kleur.
10. Voeg er de kipfilet bij en blijf roeren tot de kip goed gaar is.
11. Vervolgens voeg je de rest van de ingrediënten toe: basterdsuiker, bouillonblokje, tomatenpartjes, tomatenpuree en de ketjap.
12. Laat het geheel nog zo'n 20 minuten sudderen op matig vuur.
13. Regelmatig blijven roeren totdat de saus is ingedikt.

BRON: [AI](#)

Selamat makan