



## Rendang met kip - Rendang ayam

Rendang ayam oftewel rendang met kip. Dit lekkere stoofvlees recept serveren wij het liefst met plakkerige rijst en sperziebonen.

2 personen

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g kipfilet
- 🍴 200 ml kokosmelk
- 🍴 1 stengel sereh / citroengras
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 1 cm gember
- 🍴 25 ml ketjap manis
- 🍴 1 tl komijn
- 🍴 1 tl koriander
- 🍴 zout en peper

voor erbij

- 🍴 witte rijst
- 🍴 sajoer boontjes

**Materiaal:** vijzel (tjobek) of keukenmachine, wok

**Zo maak je het:**

1. Schil de gember en snijd vervolgens in kleine stukjes.
2. Snipper de ui, snijd de teentjes knoflook fijn en snijd de sereh in stukken.
3. Doe vervolgens de gember, ui, knoflook en sereh samen met de rode peper, koriander, komijn en een scheutje olijfolie in een keukenmachine.
4. Hak alles tot er een soort kruidenpasta overblijft.
5. Snijd vervolgens de kipfilet in stukjes en breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
6. Doe een klein klontje boter in een wok en bak de kruidenpasta voor 2-3 minuten.
7. Voeg vervolgens de kip toe en bak deze rondom bruin.
8. Voeg de kokosmelk en de ketjap toe.
9. Zet een deksel schuin op de pan en laat de rendang ayam zachtjes pruttelen, ongeveer 30-45 minuten totdat de 'saus' is ingedikt.
10. Kook ondertussen nog lekker wat rijst en groente.

BRON: [lekkerensimpel.nl](http://lekkerensimpel.nl)



*Selamat makan*