

Ajam Besengeh



Benodigde tijd

Bereiding: 45 minuten

Benodigheden

Hakmolen of vijzel

Ingrediënten

Boemboe:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl ketoembar
- 0,5 tl djinten
- 1 tl laos
- 1 tl koenjit
- 1 tl trassi
- 2 tl sambal oelek
- 0,5 tl zout
- beetje peper
- 4 geroosterde/gepofte kemirienoten

Overige ingrediënten:

- 500 gr kipfilet
- 3 blaadjes salam
- 2 blaadjes djerok purut
- 1 sereh
- 80 gr santen, opgelost in 200 ml kokend water
- 2 tl gula djawa
- 1 tl assem (tamarinde) met 1 el koud water

Bereiding

1. Snij de kipfilet in plakjes en wrijf ze in met het assemwater. Laat even staan in een bakje.
2. Alles voor de boemboe fijn malen, wrijf de gepofte kemirienoten eerst fijn in de cobek (vijzel).
3. Verhit 4 eetlepels olie in een pan en fruit de boemboe samen met de blaadjes salam en djerok purut en de sereh (gekneusd) 2 minuten.
4. Voeg de kip erbij en blijf omscheppen tot de kip wit is. Voeg de santen, opgelost in water, toe en 2 theelepels gula djawa. Breng al roerend aan de kook en zet de pan op een kleine pit met het gas laag. Laat 't zo 30 minuten staan (zonder deksel). Schep af en toe om, tot het vocht zo goed als verdampt is.