

## Ajam Ketjap



### Benodigde tijd

Bereiding: 1:15 minuten

### Benodigheden

Braadpan met deksel, ovenschaal

### Ingrediënten

- 8 drumsticks
- 2 rode uien
- 5 tenen knoflook
- 2 schijfjes laos
- 2 blaadjes salam
- 2 blaadjes djeruk purut
- 5 el ketjap manis
- 1 tl trassi
- 50 gr santen opgelost in 100 ml water
- 1 tl suiker
- 1-2 lombok (rode peper, naar wens)
- Mespunt nootmuskaat
- Kippenbouillon blokje
- Zout
- Olie (zonnebloem, arachideolie of rijstolie)

### Bereiding

1. Smeer de kipstukken in met zout en peper.
2. Maak een boembloe van de uien, knoflook, laos, nootmuskaat, trassi, lombok en de suiker.
3. Verhit de olie tot ze echt goed heet is en fruit (al roerend) de boembloe met de salam en djeruk puroet.
4. Voeg de kip toe en bak goed rondom aan, schenk de ketjap en erbij en voeg de bouillontablet toe. Schenk er ook de kokosmelk bij. Laat met de deksel op de pan stoven tot de kip bijna gaar is, verwijder dan de deksel tot het meeste vocht is ingekookt.