

Ajam Asem Pedas

6 kippenbouten of ca. 600-700 gr kippendij

500 cl water

1 ui

4 rode peper (lomboks)

3 knoflook

2 tl trassi

9 Belimbing (stervruchten - bij de Turkse of Marokkaanse groenteboer of in supermarkten rond de kerstperiode)

1 blik ananas of 1 verse

1 paprika

1 blik tomatenpuree

1 stukje laos van 7 cm (1 vingerlengte)

2 el tamarinde

suiker

zout naar smaak

Bumbu

Schil en kneus de laos met de vijzel (cobec)

Snij de kip in stukken en snij de stervruchten paprika en ananas in stukjes

Wrijf de lomboks, knoflook, trassi en laos in de cobec fijn

Bereiding

Nadat de kip stromend water is gewassen, laat je het even uitlekken.

Strooi na het schoonmaken en uitlekken zout over de kip

Verhit daarna de olie in een pan en bak de kip gaar, haal van het vuur en laat uitlekken.

Terwijl u wacht tot de kip is uitgelekt, verwarmt u 3 eetlepels olie in de pan en fruit je de uien en de bumbu.

Voeg vervolgens tomatensaus, water, zout en suiker toe.

Voeg vervolgens ananas en paprika toe, roer dan kort en haal dan van het vuur.