

Ati Ayam Peteh

500 gr kippenlevertjes
100 gr petehbonen
3 sjalot
3 knoflook
3 el sambal oelek of 4 lomboks
1 tl trassi
2 schijfjes laos (geschild)
3 blaadjes salam
2 tl gula djawa/bruine suiker of rietsuiker
2 dl santen (cocos)
wat olie
ca. 1 el zout

Vorbereiding

Snij de petehbonen en snij de kippenlevertjes in niet te kleine stukjes. Pel de knoflook maak de sjalotten schoon.

Bumbu

Wrijf de knoflook en de sjalotten fijn in de vijzel met de sambal oelek, laos en trassi en

Bereiding

Fruit het mengsel met salam en een beetje zout in olie.

Voeg de kippenlevertjes en santen toe en roer door elkaar. Voeg de petehbonen toe en laat op laag vuur sudderen totdat olie boven komt.