

## **Ayam Ati**

500 gr kippenlever  
200 gr sperziebonen  
1 ui  
1 tl trassi  
1 el sambal oelek of 1-2 lombok  
2 teentjes knoflook  
3 tl laos of 1 vingerlengte  
2 el gula djawa, of bruine suiker,  
100 ml santen (cocosmelk)

## **Vorbereiding**

Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Schil de laos.  
Was de lever, maak schoon en snij in stukjes.

## **Bumbu**

Wrijf de ui, knoflook, laos, sambal en de trassi fijn in de cobec.

## **Bereiding**

Fruit de bumbu in olie  
Voeg de bumbu aan de lever toe en bak tot lichtbruin.  
Doe dan de sperziebonen en de cocos erbij en laat ca. 10-15 minuten sudderen.