

Ayam Bali

1 kip of 500gr kipfilet of kippendij
1 ui
4 knoflook
2 tl trassi
2 el sambal oelek of 3 lomboks
1/2 kopje olie
3 schijfjes geschilde laos
1 stengel sereh
2 daon (blaadjes) jeruk purut
1/2 kopje ketjap manis
½ el tamarinde of eventueel azijn
gula djawa of bruine rietsuiker
zout naar smaak

Vorbereiding

De kip in stukken snijden.
Ui en knoflook en laos schillen en snijden
Kneus de sereh en leg er een knoop in

Bumbu

Ui, knoflook, trassi, sambal en kemirintoten worden in de vijzel (cobek) fijngevreven en in de olie gefruit.

Bereiding

Voeg bij de bumbu de gesneden kip, laos, sereh, jeruk purut, tamarinde, gula djawa en wat zout naar smaak.

In laten koken tot de kip gaar is. Als dat nodig is kun je af en toe een beetje water toevoegen.
Voor het serveren wel de laos en blaadjes en de sereh verwijderen.