

## Ayam Besengek

1 kip of 500gr kipfilet of kippendij  
2 ui of 4 sjalotten  
3 teentjes knoflook  
1 tl trassi  
5 kemiri-noten (geroosterd)  
3 tl kunjitpoeder of 1 vingerlengte geschilde en fijngehakte kunjit.  
2 laos  
2 tl djinten  
3 el sambal oelek  
1/2 kopje olie  
200 ml santen/cocosmelk  
3 daon (blaadjes) salam  
4 daon jeruk purut  
1 stengel sereh (gekneusd en in een knoop)  
3 tl tamarinde of azijn  
gula djawa of palm- of basterdsuiker  
zout naar smaak

### Bumbu

De ui, knoflook, trassi,, kemiri, sambal, kunjit, laos, djinten en de sambal worden in de vijzel fijngewreven en in de olie gefruit.

### Bereiding

Voeg dan bij de bumbu de kip, santen, salam, jeruk, sereh, tamarinde, gula djawa, wat water en zout naar smaak.

Laat zachtjes inkoken totdat de kip gaar is en de olie op de saus komt drijven.

De laos, sereh en de blaadjes voor het serveren verwijderen.