

Ayam Cincane

Ingrediënten

1 kip of 6 kippenpoten

Bumbu

8 sjalotten

6 teentjes knoflook

10 stuks rode pepers/lomboks

1 tl trassi

2 kemirioten

1½ tl zout

2 salamblaadjes

2 stengels sereh (citroengras), geplet

3 cm laos geplet

3 cm djahé, geplet

2 eetlepels bruine (riet) palmsuiker

600 ml kokosmelk uit kokosnoot

Voorbereiding

Snij de ui, knoflook en pepers

kneus de sereh, laos en djahé

Snij kip in stukken, zet opzij.

Bumbu

Wrijf ui, knoflook, pepers en trassi fijn eventueel wat extra rawits om het nog heter te maken.

Bereiding

Bak de ui, bumbu met salam laos en djahé en citroengras tot geurig en gaar. Voeg de kip toe, roer tot van kleur verandert. Voeg kokosmelk suiker salam toe en kook tot gerecht droog is

Rooster/gril de kip op de bbq houtskool tot ze bruin is of rook met de Smokekid en grill op en grillplaat

Rooster/gril de kip op de bbq houtskool tot ze bruin is of rook met de Smokekid en grill op en grillplaat