

# Ayam Junggo

500-600gr Kipfilet of kipdijfilet  
1 ui of 2 sjalotten  
3 teentjes knoflook  
1 tl Laos of 1/2 vingerlengte  
2 tl Ketumbar  
1 tl Djinten  
2 tl djahé of 1/2 vingerlengte  
1 tl tamarinde  
4 el ketjap Kaki Tiga  
gula djawa of rietsuiker  
zout  
tomatenpuree of gepelde tomaten  
water

## Voorbereiden

Kip in dobbelsteentjes snijden. Ui en knoflook, schoonmaken en fijn snijden.  
Laos en djahé schillen en fijnhakken.

## Bumbu

Ui/sjalotten, knoflook, djahé, laos, djinten, ketumbar, sambal, gula djawa e.a. worden in de vijzel fijngevreven.

## Bereiding

Bumbu in de olie fruiten. Voeg de Kipfilet erbij en bakken totdat de kip goudbruin is. Tomatenpuree, water en ketjap suiker zout erbij en laten pruttelen totdat de kip gaar is.