

Ayam Kecap of Ajam Ketjap

1 kg kippendij
1 rode ui
5 teentjes knoflook
4 lomboks of sambal oelek
1 theelepel ketumbar
1 theelepel trassi
zwarte peper
zout
1 stengel sereh gekneusd
4 blaadjes salam
6 jeruk purut
4 schijfjes laos (ca 1 cm dikte)
1 schijfje gember
1 eetlepel (palm)suiker
flinke scheutje ketjap medja (Kaki Tiga)
1 tomaat
1 citroen
paar eetlepels olie

Voorbereiding

Snij de kipfilet in stukjes en doe in een schaal. Doe er de helft van de fijngesneden ui en de helft van de knoflook bij en een scheut ketjap en roer alles goed door elkaar. Laat dan 1 nacht laten marineren in de koelkast.

Bumbu

Snij de lomboks en knoflook en ui in stukken.

Snij de laos en djahe en doe met ui knoflook en lomboks in vijzel en voeg ook de verkruimelde trassi, ketumbar, zout, zwarte peper toe en wrijf alles fijn..

Bereiding

Fruit de bumbu en voeg dan de salam en jeruk purut toe.

Verwarm de oven voor op 180 °C

Snij plakjes van de citroen. Snij de tomaat in partjes. Doe de plakjes citroen, de tomaat, een scheut ketjap, suiker met de bumbu en de gemarineerde kip in een overschaal. Voeg de gekneusde stengel sereh toe en zet circa 45 minuten in de oven.