

Ayam Opor Jakarta

1 kip in stukken
6 eieren
100 ml olie
5 sjalotten of 2 rode ui
7 knoflook
2 cm gember
2 tl kurkuma
1 el koriander
1./2 el komijn
per zout
snufje nootmuskaat
1 el sambal
2 salam
1 sereh stengel
1 stokje kaneel

Voorbereiden

Maak eerst de kip schoon en snij in stukken.

Maak laos en Sereh/citroengras schoon, kneus de sereh en leg er een knoop in

Maak ui/sjalotten en knoflook schoon.

Kook de Kippeneieren

Bumbu

Meng alle kruiden en wrijf tot een gladde pasta

Bereiding

Bak de kip in hete olie tot hij lichtbruin is en verwijder en laat uitlekken
Verwarm genoeg olie en bak alle kruiden. Voeg dan de salam, sereh kaneel en laos toe. Bak tot je het aroma ruikt en voeg dan de kokosmelk toe. Laat sudderen totdat de kip zacht wordt. Voeg zout en peper naar smaak toe en voldoende water. Verwijder voor het serveren kaneel laos, salam en sereh.