

Ayam Opor

750 gr Kipfilet of 1 kip
2 Ui
6 knoflook
1 tl trassi
1 el ketumbar
1/2 el djinten
6 kemirinoten
3 tl laos of 1 vingerlengte
2 tl djahé of 1/2 vingerlengte
2 tl tamarinde
3 salam
2 dl santen
1 sereh gekneusd
1 el gula djawa of rietsuiker
zout naar smaak water

Bereiding

Kip in dobbelsteentjes snijden.

Ui, knoflook, schoonmaken en fijn snijden. laos en de djahé schillen en fijnhakken.

Bumbu

Ui, knoflook, djahé, laos, djinten, ketumbar, e.a. worden in de cobec (vijzel) fijngewreven.

Bereiding

Fruit de Bumbu in de olie fruiten.

Kip bij de bumbu en tot goudbruin bakken. Santen (cocos), tamarinde, salam, sereh en wat water erbij en door laten pruttelen tot gaar.