

Ajam Pangang

1 kip in stukken
1 eetlepel oestersaus
1 el sojasaus
1 el limoen of citroensap

1 ui
6 knoflook
5 cm djahé
4 el sambal oelek
1/2 kopje ketjap medja (zoet soja)
1 klein blikje tomatenpuree of gepureerde vleestomaat
8 blaadjes jeruk purut
1 el tamarinde
2 el gula djawa (of rietsuiker)
zout
olie

Vorbereiding

Ui, djahé en knoflook schillen

Bumbu

Ui, knoflook, sambal, djahé fijnwrijven
Van de oestersaus, sojasaus en limoen en zout een marinade maken

Bereiding

Kip insmeren met de marinade en in de koelkast zetten
Bumbu in de olie fruiten
Kip roosteren op bbq of onder de grill.

Dan in pan aan de bumbu water tomaat, jeruk purut, ketjap, tamarinde en water toevoegen. Dan kip toevoegen en zachtjes koken tot de kip gaar is