

Ayam Pedas

500-750 gr kip

4 (rode) uien

4 knoflook

3 el sambal en naar smaak rawits (hete kleine pepers) 1 el ketumbar

1-2 el djinten

1 el paprikapoeder

1 TL trassi

2 schijfjes laos (geschild) 3 blaadjes salam

1 vl sereh

3-4 EL olie

2 dl cocosmelk/santen

Bumbu

De ui, knoflook, trassi, sambal, djinten, ketumbar, paprikapoeder, lomboks en rawits worden in de vijzel fijngewreven

Bereiding

Fruit de bumbu in de olie.

Voeg hierbij de kip, santen, salam, laos, sereh en water. Laten pruttelen.

Voor serveren blaadjes sereh en laos verwijderen.