

## Ayam Peniki

1 kip, 750 gr kippenpoten of kipdijfilet  
2 ui  
3 knoflook  
3 tl gember of stuk van 2,5 cm  
4 el sambal of 2 rode pepers  
2 el paprikapoeder  
4 kemirinoten  
3 tl/ stukje trassi  
1/2 kopje olie  
1 blik santen (cocosmelk)  
1 blik gepelde tomaten  
1 stengel sereh gekneusd  
5 blaadjes salam  
2 eetlepels tamarinde  
zout

### Bumbu

De Ui, knoflook, trassi, gember, sambal of de pepers en de kemiri worden in de vijzel fijngewreven.

### Bereiding

Fruit de bumbu in de olie

Voeg de kip, sereh en salam toe en bak ca. 5 - 10 minuten door. Dan de santen en tomaat toevoegen.

Naar smaak tamarinde en zout toevoegen. Dan even door laten sudderen. Voor het serveren de blaadjes salam en de sereh verwijderen.