

## Ayam Setan

1 kg kippenpoten of vleugels

1 stuk djahé van 6 cm

1 sereh

2 el olie

3/4 liter water

5 knoflook

2 trassi

4 lomboks en als je van heet houdt 10 rawits erbij

1 tomaat

3 tl tamarinde

1 el gula djawa

## Voorbereiding

Pel de knoflook

Schil en kneus de djahé en de kneus de sereh en leg en knoop in de stengel

## Bumbu

Wrijf de knoflook, lomboks, rawits, tamarinde en gula djawa fijn

## Bereiding

Verhit olie en bak bumbu met djahé en sereh een paar minuten. Voeg de kip en bak alles een minuut of 5. Voeg water en zout toe. Laat inkoken tot alles droog is.

Rooster daarna de kip op bbq of houtskoolvuurtje. Of rook de kip met de Smokekid en bak op een grillplaat