

## Sayap Ayam Pedas Pittige Kippenvleugels

### Ingrediënten

1 kilo kippenvleugeltjes en kleine kippenpootjes  
5 sjalotjes  
4 teentjes knoflook  
3 theelepels djahé of 4 cm verse gember  
3 tl laos of 4 cm verse galanga/laos  
2 flinke tl. ketumbar (koriander)  
1 tl. djinten (komijn)  
2 eetlepel sambal oelek of 2 lomboks  
50 gr. bruine rietsuiker of een flink stukje gula djawa  
2 el. ketjap manis  
1 salam of laurier  
3 jeruk purut of 1 eetlepel limoen/citroensap  
Eventueel 1 eetlepel paprikapoeder maar die kun je weglaten als je deze snack echt heet wilt hebben want dan voeg je nog 4 lomboks en 8 rawits toe.  
mespuntje peper en zout  
Eventueel Lente-ui  
plantaardige olie  
scheutje water

### Vorbereiding

Maak de sjalotten, de knoflook, lente-ui en lombok schoon  
Bumbu wrijf alle kruiden (behalve zout, suiker, sojasaus).  
jeruk purut en salam) fijn

### Bereiding

Bak alle kruiden en voeg kippenvleugels totdat de vleugels gebruind zijn.  
Voeg dan de jeruk purut salam en een beetje water en ketjap toe en breng op smaak met zout, suiker. Je kunt dit gerecht ca. 20 minuten in een schaal in de oven van 180 graden zetten of op het vuur laten totdat tot de kippenvleugels gaar zijn en de saus hebben opgenomen. .  
Serveer direct na het koken en strooi voor de presentatie de gesneden lente-uitjes erover.