

AJAM RICA RICA

INGREDIENTEN

8 personen

Ajam Rica Rica

1 kg kippenbouten

zonnebloemolie

3 kleine uien

3 kippenbouillonblokjes

4 el sambal badjak

Extra nodig

ovenschaal

grote hapjespan

Sambal Badjak

1 kg rode pepers

4 middelgrote uien

3 runderbouillonblokjes

750 ml zonnebloemolie

5 teentjes knoflook

gula djawa (palmsuiker)

10 g trassi

10 daun djeroek poeroet

BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **1 UUR EN 15 MINUTEN**

Sambal Badjak

Laat de pepers een paar uur drogen. Snijd de groene top van de pepers. Breek de pepers en maal in de mixer fijn.

Pel en snipper de uien in kleine stukjes. Verhit olie in de koekenpan en fruit de uien totdat ze goudbruin zijn.

Meng de fijngemalen pepers door de uien in de pan. Laat het mengsel circa 1 uur sudderen totdat het donkerrood van kleur is. Roer het mengsel af en toe goed door. Giet telkens olie bij als het

mengsel droog dreigt te worden.

Snijd de bouillonblokjes fijn. Voeg dit toe aan het sambalmengsel. Haal de helft van de sambal eruit om te bewaren voor bij het eten.

Van de overgebleven sambal in de pan maken we kooksambal. Schil en snijd de knoflook fijn. Doe de eerder gesneden knoflook bij de sambal in de pan. Snij de gula djawa fijn en voeg deze samen met de trassi en daun djeroek poeroet toe. Roer alles goed door en zorg dat de trassi goed opgelost is.

Ajam rica rica

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de kippenbouten doormidden. Besprenkel de kip met olie en bestrooi met peper en zout. Leg de kippenbouten in een ovenschaal. Gril de gehalveerde kippenbouten in circa 35 min goudbruin in de oven.

Pel en snipper de uien fijn. Verwarm een flinke scheut olie in de pan en fruit de ui in circa 5 minuten bruin.

Snijd de bouillonblokjes fijn. Voeg eerst de sambal en daarna de bouillonblokjes toe aan de uien in de pan. Roer het geheel goed. Meng de gegrilde kip met het mengsel in de pan. Laat het geheel circa 30 minuten sudderen.

