

## AJAM KETJAP PEDIS VAN OMA IRMA

### INGREDIENTEN

6 personen

### Ajam ketjap pedis

1 kg kippendijen

zonnebloemolie

3 rode pepers

3 teentjes knoflook

6 daun djeroek poeroet

4 daun salam

4 plakjes laos

1 klein stukje trassi

1 citroen

1 tomaat

1 flinke scheut ketjap manis

3 tl suiker

### BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **1 UUR EN 25 MINUTEN**

Bestrooi de kip met peper en zout. Bestrijk het met olie. Verwarm een grillpan en gril de kip in circa 25 minuten goudbruin.

Snijd de rode pepers in kleine stukjes. Pel en snijd de knoflook fijn. Verwarm olie in een hapjespan en fruit de rode pepers en knoflook in circa 3 minuten. Meng de daun djeroek poeroet en daun salam met het mengsel in de pan. Snijd de laos fijn en kneus het in de vijzel. Voeg de laos samen met de verkrumelde trassi toe aan de pan. Roer het geheel goed door.

Snijd 3 plakjes van de citroen. Snijd de tomaat in partjes. Meng de plakjes citroen, tomaat, ketjap, suiker, zout en het sap van de aangesneden citroen in de pan. Voeg als laatste de kip toe. Roer het geheel goed door en laat circa 20 minuten op laag vuur garen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de kip in een ovenschaal. Giet een deel van de saus en de kruiden over de kip. Zet de ovenschaal circa 35 minuten in de oven.

