

AYAM PANGANG PEDIS VAN OMA MEITY

INGREDIENTEN

5 personen

Ayam Pangang Pedis van Oma Meity

2 kippen

arachideolie

8 teentjes knoflook

15 citroenbladeren

5 cm gember

750 g sambal oelek

4 cm trassi

200 g suiker

3 djeruk purut vruchten

water

Extra nodig

grillrek of grilloven

olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **2 UUR EN 20 MINUTEN**

Snijd de kip in vier stukken en gril gaar op een grillrekje of in de oven. Snijd de knoflook in schijfjes en kneus fijn in de vijzel. Schil de gember en snijd in grove plakken. Verhit een pan met olie en fruit de knoflook en gember aan. Voeg de sambal, trassi, suiker en citroenbladeren toe en roer goed door. Snijd de djeruk purut in drieën en voeg toe. Laat even sudderen en voeg een scheutje water toe. Doe de kip erbij en laat circa 5 minuten smoren. Voeg suiker toe naar smaak.

Tip: Als het gerecht te pittig is kan dit geneutraliseerd worden met suiker.

Serveren

Server de Ayam Pangang Pedis met gekookte rijst en groenten.

