

SMOOR KIP VAN OMA TILLY

INGREDIENTEN

6 personen

Smoor kip

4 kippendijen

8 kippenpoten

200 ml ketjap

1 nootmuskaat

10 teentjes knoflook

3 grote uien

100 g boter

2 tomaten

3 kruidnagels

2 bouillonblokjes

Extra nodig

nootmuskaatrasp

BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **3 UUR EN 15 MINUTEN**

Smoor kip

Meng voor het marineren de kip, ketjap, nootmuskaat en peper in een kom. Laat de kip marineren. Pel de knoflook en uien en snijd fijn. Verhit een pan met de boter en fruit de knoflook. Voeg de uien toe en bak ze goudbruin. Snijd de tomaten in blokjes, voeg toe en laat even doorbakken. Voeg de kip toe. Verwijder het bolletje van de kruidnagels en voeg ze toe. Laat kort even bakken en voeg dan de overgebleven marinade toe. Giet een scheut water in de kom van de marinade zodat alle ketjap gebruikt wordt en voeg toe aan de pan. Voeg de bouillonblokjes toe en laat de kip circa 1,5 uur sudderen.

Serveren

Server de smoor kip met gestoomde rijst en groenten.

Meer inspiratie? Kijk hier voor andere heerlijke [hoofdgerecht recepten](#).

