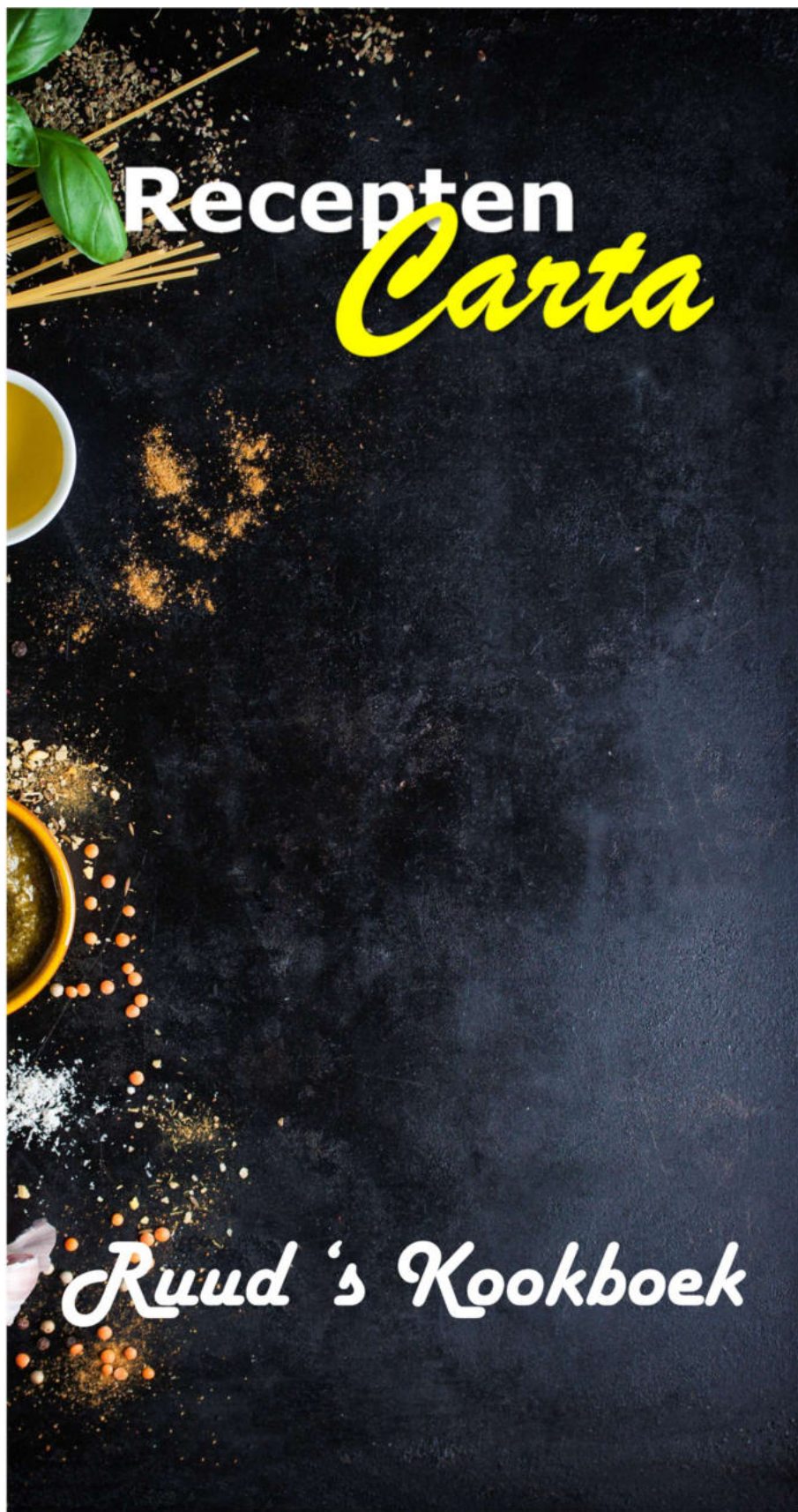




ArKey kookhoekje
(Carta2008-ArKey)

AJAM KETJAP PEDIS (Hete Soja Kip)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Indisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	EIGEN RECEPT			Sterren	

Ingrediënten

1 Pak borrelpootjes (koelvak supermarkt)
2 Sereh's (citroengras) (in grove
stukken gesneden en gekneusd)
5 Rode Lomboks (Pepers) (gesnipperd)
3 Sjalotten (wat grof
gesneden)
4 Teentjes Knoflook (gesnipperd)
1 eetlepel Vissaus (
Thaise.....Nam Pla (uit de toko)
4 eetlepels Ketjap Manis (zoete
Sojasaus)
Zout naar smaak
sap van een halve Citroen
1 theelepel suiker
3 eetlepels Arachideolie
1 dl Water

Bereiding

Olie in de wok of hapjespan verhitten en hierin de borrelpootjes mooi bruin bakken
Water, sereh's en de lomboks erbij doen en even aan de kook brengen.
Vuur laag, deksel op de pan en een kwartiertje laten sudderen
Na een kwartier deksel van de pan en even laten droogkoken op een wat hoger vuur, tot al het water is
verdampt.
Dan knoflook en sjalotten erbij en even laten meefruien
Ketjap, vissaus,zout,suiker en citroensap erbij doen en even door laten sudderen.

AJAM SMOOR

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Ja
Keuken	Indisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	EIGEN RECEPT			Sterren	

Ingrediënten

1 Hele Kip
3 Sjalotten (wat grof
gesneden)
4 Teentjes Knoflook (gesnipperd)
2 eetlepels Ketjap Manis (zoete sojasaus)
2 Kippenbouillon blokjes
4 hele Kruidnagels
snuf peper
2 eetlepels Boter of Arachideolie



Bereiding

Was de kip goed, dep hem af met keukenpapier en snij hem in mooie stukken.

Verhit de boter of olie in een wok of hapjespan.

Braad de kipstukken mooi bruin

Voeg knoflook en sjalotten toe en fruit die mee

Voeg sojasaus, bouillon, peper, kruidnagel en water toe, deksel op de pan en 30 minuten laten sudderen

BABI KETJAP

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Ja
Keuken	Indisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	EIGEN RECEPT			Sterren	

Ingrediënten

500 gr. speklappen of magere speklappen (in kleine blokjes gesneden)
2 sjalotten (fijn gesneden)
3 teentjes knoflook (gesnipperd)
1 flinke schijf gember (Jahé)
3 eetlepels ketjap manis (zoete sojasaus)
2 eetlepels arachide olie of boter
1 theelepel suiker
1 1/2 bouillonblokje
snuf peper
1 DI Water



Bereiding

Verhit de olie of boter in een wok of hapjespan
Braad de het vlees rondom mooi bruin
Voeg sjalotten, knoflook en gember toe en laat het even meefruchten
Voeg suiker, bouillonblokje en peper toe
Voeg dan de sojasaus en het water toe en laat het op klein vuur een half uurtje sudderen met de deksel half op de pan.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>