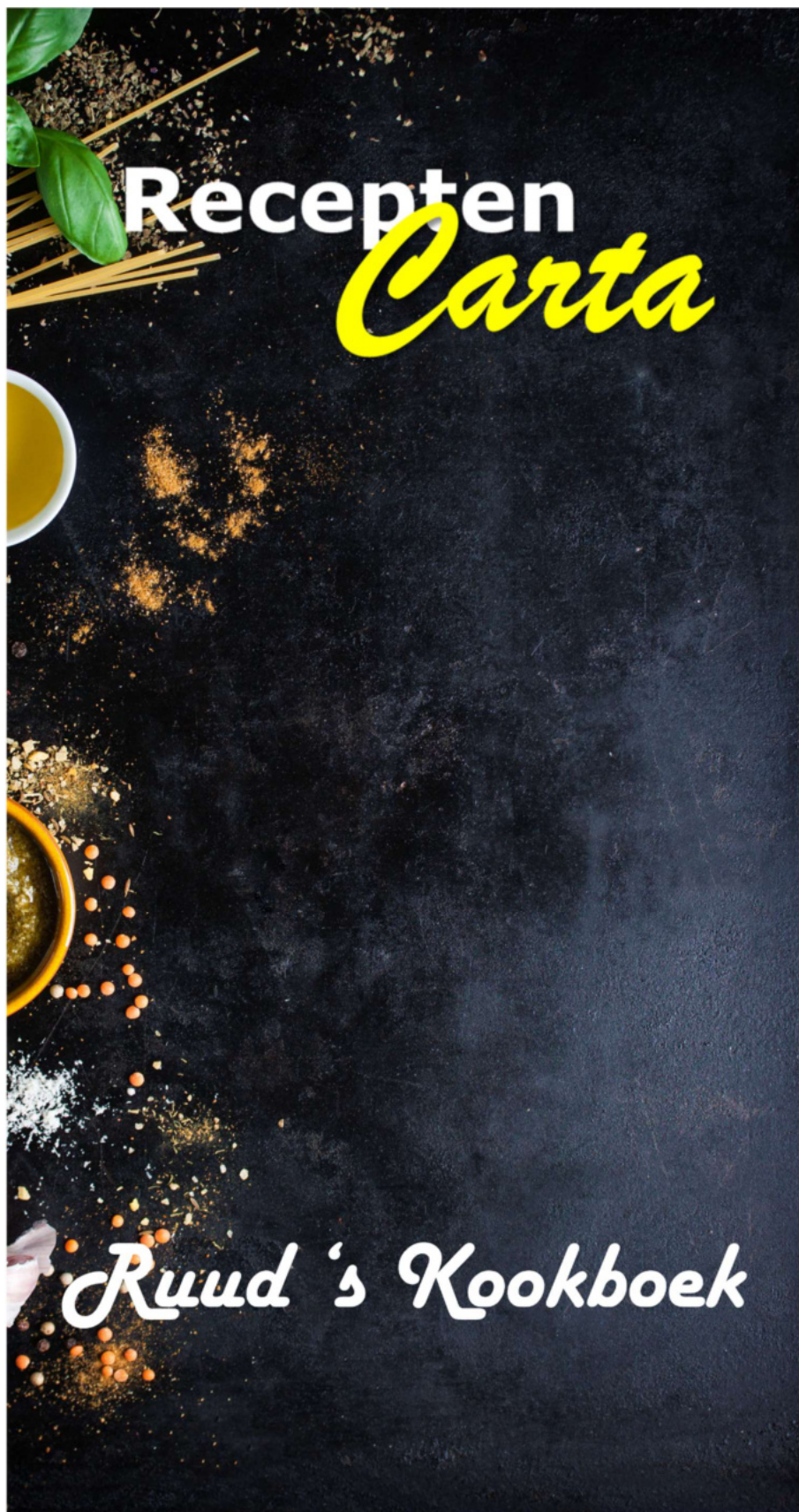




Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

***Ajamrecepten
(Carta2014-Johan)***

Inhoudsopgave.

1. Abon Ayam I (gebakken gekruide reepjes kip)
2. Abon Ayam II (gekruide en gerafelde kip)
3. Ayam adas (kip in pikant gekruide saus)
4. Ayam asem garem kering (mals gebraden kip)
5. Ayam bawang (kip in gekruide saus met uien)
6. Ayam besengek (kip in pikant gekruide saus)
7. Ayam boemboe bali (gekruide kip uit bali)
8. Ayam boemboe besengek pedis (kip in pikant gekruide saus)
9. Ayam boemboe idjoe (groene kip uit padang)
10. Ayam boemboe roedjak I (kip in gekruide tomatensaus)
11. Ayam boemboe roedjak II (kip in gekruide tomatensaus)
12. Ayam boemboe roedjak III (kip in gekruide saus)
13. Ayam di boeloe (kip in gekruide saus uit menado)
14. Ayam goelai (gekruide kip in een pittige saus)
15. Ayam goeri (droog gekookte pikante kip)
16. Ayam goreng bropol (kip gebakken in gekruide saus)
17. Ayam goreng taugé (gekruide kip met taugé)
18. Ayam kelia (geroosterde kip pikant gekruide saus)
19. Ayam kemirie (kip in een pittige kemiriesaus)
20. Ayam kerrie (kip in gekruide kerriesaus)
21. Ayam kerrie garoeda (kip in gekruide kerrie-kokossaus)
22. Ayam ketjap I (kip in kruidige ketjapsaus)
23. Ayam ketjap II (kip in een kruidige ketjapsaus)
24. Ayam koening (kip in gekruide saus)
25. Ayam koreng kreng (gestoofde kip in gekruide saus, uit de oven)
26. Ayam laksa dari bandoeng (kip in gekruide saus uit bandoeng)
27. Ayam makasar (kip in gekruide saus uit makasar)
28. Ayam masak kemirie (kip in pikant gekruide saus)
29. Ayam masak mosterd (kip in zeer pikant gekruide mosterdsaus)
30. Ayam nanas (kip in gekruide saus met ananas)
31. Ayam ooh (kip in gekruide zoet/zure saus)
32. Ayam pangang boemboe besengek (geroosterde kip in gekruide saus)
33. Ayam pangang boemboe ketjap (geroosterde kip in gekruide saus)
34. Ayam pangang boemboe padang (geroosterde kip in gekruide saus uit padang)
35. Ayam pangang I (gekruide kip, in de oven geroosterd)
36. Ayam pangang II (gekruide kip, in de oven geroosterd)
37. Ayam pangang III (geroosterde kip in gekruide saus)
38. Ayam pangang pedis (pikant geroosterde kip)
39. Ayam pangeh (gekruide kip op z'n bantams)
40. Ayam paniki met komkommersalade
41. Ayam pedis (kip in pikant gekruide saus)
42. Ayam peniki (kip in pikant gekruide saus)
43. Ayam petis (kip met saus van garnalenpasta)
44. Ayam poetih (kip in gekruide saus)
45. Ayam santen (kip in pikant gekruide kokossaus)
46. Ayam santen dengan ramboetan (kip in kokossaus met ramboetans)
47. Ayam sapit (geroosterde gekruide kip)
48. Ayam setan I (kip in zeer pikant gekruide saus)
49. Ayam setan II (kip in zeer pikant gekruide saus)
50. Ayam setan III (duivelse kip)
51. Ayam setan IV (duivelse kip)
52. Ayam spesial (kip in zeer pikant gekruide saus)
53. Ayam taotjo (kip in gekruide taotjosaus)
54. Ayam tjampoer (kip in gekruide saus met groenten)
55. Ayam tjokjok (gekruide kip)
56. Bebotok ayam (kip in pakjes)
57. Bemasere (gekruide kip uit bali)
58. Besengek of ayam koening (stukjes kip in gekruide kokossaus)
59. Carre laksa saus (kip in een pittige saus met laksa)
60. Kaki ayam goreng sedip (gebakken kippepootjes)
61. Kaki ayam ketjap (gekookte kippepoten stijl diana)
62. Kaki ayam pangang (geroosterde kippepoten)
63. Kaki ayam pangang asin/manis (kippepoten in gekruide zoet/zure saus)
64. Kerrie poetih ayam (kip in gekruide saus)
65. Kerrie reboeng dan ayam (kip in gekruide saus met bamboespruiten)

66. Kip/kalkoen curry (kip/kalkoen in gekruide vruchtensaus)
67. Kipcurry met mango-chutney
68. Lampar ayam (gekruide kip in pakjes)
69. Lelawar ayam (stukjes kip in gekruide kokossaus)
70. Lembaran i (kip in gekruide saus)
71. Lembaran ii (kip in gekruide saus)
72. Manuk dang (gestoomde kip uit lombok)
73. Opor ayam i (kip in gekruide saus)
74. Opor ayam ii (kip in gekruide kokossaus)
75. Opor ayam iii (kip in gekruide kokossaus)
76. Opor ayam iv (kip in gekruide kokossaus)
77. Opor ayam v (kip in gekruide kokossaus)
78. Pastel toetoeop (jachtschotel met kip)
79. Perdekel ayam pangang (kippegehakt in vuurvaste schotel)
80. Perkedel ayam (kippeballetjes)
81. Petjel ayam (kip in gekruide saus)
82. Podomoro (gekookte kip met kool of taugé)
83. Ragoût ayam (kip met gehaktballetjes en champignons)
84. Semoer ayam djawa (smoor van kip in gekruide saus uit java)
85. Semoer ayam i (smoor van kip in gekruide saus)
86. Semoer ayam ii (smoor van kip in gekruide saus)
87. Semoer ayam iii (smoor van kip in gekruide saus)
88. Semoer ayam iv (smoor van kip in gekruide saus met tomaat)
89. Semoer ayam pasar poetih (smoor van kip in gekruide saus)
90. Semoer ayam siliwangi (smoor van kip in gekruide saus uit siliwangi)
91. Taugé dan ayam (kipfilet met taugé in pakjes)
92. Zwartzuur van kip of eend (gekruide kip of eend)

Abon Ajam I (gebakken gekruide reepjes kip)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

- 1 diepvrieskip 1200 gram
- 1 eetlepel ketoembar
- ½ eetlepel djinten
- ½ theelepel laos
- 2 grote uien fijngesneden
- ½ kopje santen
- zout

Bereiding

Laat de kip eerst ontdooien. Kook de kip met wat zout gaar en laat ze afkoelen. Snij de kip dan in kleine reepjes. Vermeng de santen met de kruiden en laat de reepjes kip ca. 30 min. hierin weken. Bak ze daarna in wat olie bruin en croquant. Geef bij witte rijst, nasi of bami.

Abon Ajam II (gekruide en gerafelde kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram
1 theelepel ketoembar
6 eetlepels olie
½ theelepel djinten
2 eetlepels gesnipperde uien
1 teentje gesnipperde knoflook
stukje asem
zout

Bereiding

Zet de kip op in een beetje water met zout en de asem. Laat het vlees heel gaar worden. Haal het vlees van het bot en trek het met 2 vorken tot rafels. Wrijf uien, knoflook, ketoembar en djinten tot een brij. laat hierin het vlees enkele uren marineren. Bak de rafels kip in de olie, die niet te heet mag worden, knappend. Laat ze dan uitlekken en dien zo warm mogelijk op. Magnetron: leg de kip met het stukje asem naast elkaar in een ondiepe magnetronschaal en verwarm de kip afgedekt 18 à 20 min. op 70%. neem het vlees van het bot en rafel het. Ga verder te werk zoals in het recept beschreven.

Ajam adas (kip in pikant gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

750 gram kip in stukken
1 rode lombok
2 fijn gesnipperde rode uien
1 teentje knoflook fijngehakt
1 fijngesneden venkelknol
2 eetlepels peterselie
2 eetlepels citroensap
2 dl water
2 eetlepels olie

Kruiden:

2 schijfjes djahé
½ theelepel djinten
4 cm sereh
zout

Bereiding

Wrijf de stukken kip in met citroensap, wrijf de kruiden fijn en fruit ze in de olie met de uien. Blus het mengsel af met 2 dl water. Dan de kip, venkel en grof gesneden lombok aan de saus toevoegen. Het geheel zachtjes laten gaar koken. Het mag niet droog koken.

Ajam asem garem kering (mals gebraden kip)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 jonge kip ca. 1000 gram
tamarinde

Bereiding

Maak van de tamarinde en wat zout een nat mengsel. Snij de kip in stukken en wrijf de stukken met het mengsel in. Laat ze daarna nog 1 uur in het mengsel liggen. Braad de stukken kip dan in olie gaar en droog.

Ajam bawang (kip in gekruide saus met uien)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip ± 1200 gram
4 grote uien grof gesneden
4 teentjes knoflook fijngehakt
1 theelepel djahé
2 rode lomboks fijngesneden
1½ theelepel laos
1 eetlepel azijn
2 eetlepels ketjap manis
1 kopje water
Zout en peper

Bereiding

Braad de in stukken gesneden kip in wat olie knappend bruin en voeg de rest van de ingrediënten erbij. laat alles met de deksel erop goed gaar smoren. De kip moet echter niet te gaar worden. Eet dit bij witte rijst.

Ajam besengek (kip in pikant gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 grote kip in 4 stukken
4 eetlepels olie
1 gesnipperde ui
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel sambal
1 theelepel trassi
4 geraspte kemrienoten
1 theelepel djinten
2 theelepels ketoembar
1 theelepel laos
2½ dl water
1 eetlepel javaanse suiker
2 eetlepels citroensap
1 stukje santen van 2 cm
zout

Bereiding

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemirrie, djinten, ketoembar, laos en wat zout fijn in een vijzel. Voeg het kruidenmengsel, water, suiker en santen toe aan de stukken kip. Roer alles goed dooreen en breng het aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. zachtjes sudderen tot ze gaar zijn. Roer het citroensap vlak voor het opdienen door het stoofvocht.

Ajam boemboe bali (gekruide kip uit bali)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram

6 eetlepels olie

½ blikje tomatenpuree

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien

2 teentjes gesnipperde knoflook

2 theelepels sambal

1 theelepel trassi

2 theelepels djahé

1 spriet sereh

zout

Bereiding

Snijd de kip in stukken en wrijf ze in met zout. Maak de olie heet en bak de kip goudbruin. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi en djahé tot een brij en laat die meebakken tot de uien geel zijn. Voeg de tomatenpuree toe, de sereh en een scheut water en laat de kip in deze saus gaar stoven. Magnetron: verwarm in een wijde schaal de helft van de olie onafgedekt 1 à 1½ min. op 100%. schep de kruidenbrij erdoor met de tomatenpuree en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. leg de stukken kip (zonder zout) erop, voeg de sereh en een scheutje water toe en verwarm het gerecht afgedekt 18 à 22 min. op 70%.

Ajam boemboe besengek pedis (kip in pikant gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

750 gram kip in stukken
1 blaadje djeroek poeroet
1 spriet sereh
1 eetlepel asemwater
2 dl water
¼ blok santen
3 eetlepels olie
zout

Kruiden:

1 theelepel ketoembar
½ theelepel djinten
2 rode uien
2 witte uien
1 theelepel koenjit
1 theelepel trassi
4 rode lomboks

Bereiding

Maak de kruiden fijn en fruit ze in olie. Doe de kip, djeroek poeroet, sereh, asemwater, santen en het water erbij en kook de kip gaar. Dit gerecht mag niet te droog gekookt worden.

Ajam boemboe idjoe (groene kip uit padang)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram

1 eetlepel olie

¼ liter water

5 eetlepels gesnipperde uien

5 gepofte kemiries

5 ontpitte en fijngesneden groene lomboks

1 theelepel laos

1 theelepel djahé

½ theelepel koenjit

1 spriet sereh

zout

Bereiding

Snijdt de kip in grove stukken. Wrijf uien, lomboks, kemiries, laos, djahé, koenjit en zout samen tot een brij en fruit dit in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er dan het water, sereh en stukken kip bij. kook alles tot de kip gaar is en de bouillon tot de helft ingedampt is. Magnetron: verwarm in een magnetronschaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. leg de kip erop en voeg 1½ dl water toe. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. gaar op 70%.

Ajam boemboe roedjak I (kip in gekruide tomatensaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip in kleine stukken
3 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
2 teentjes knoflook fijngehakt
1 spriet sereh
1 theelepel ketoembar
1 eetlepel sambal
1 blikje tomatenpuree
1 kopje melk
1 kopje water

Bereiding

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat. laat dit intrekken. Fruit dan in wat olie de trassi, uien, knoflook, sereh, ketoembar en de sambal. Zijn de uien bruin, dan de kip erbij en in het mengsel bruin laten worden. Voeg dan een kopje melk en water toe. Daarna de tomatenpuree of 3 fijngesneden tomaten erbij. alles goed doorroeren en op een klein vuur nog 30 min. laten sudderen.

Ajam boemboe roedjak II (kip in gekruide tomatensaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

600 gram kippepoten
25 gram boter/margarine
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 plakje laos
2 theelepels sambal oelek
1 blaadje salam
1 blaadje djeroek poeroet
3 gepelde tomaten
½ blokje trassi van 1 cm
½ eetlepel asem
1/8 schijf javaanse suiker

Bereiding

In een grote braadpan de boter verhitten en de kippepoten in ± 10 min. rondom goudbruin bakken. Intussen ui, knoflook en laos fijnmalen in een keukenmachine. Kip uit de pan scheppen en bakvet in een kommetje gieten. Van dit bakvet 2 eetlepels opnieuw in de braadpan verhitten en hieraan het ui-mengsel, sambal, salam, djeroek poeroet en tomaten toevoegen. Goed door elkaar scheppen. Zonder deksel ± 15 min. laten stoven tot vocht verdampt is. Intussen vel van de kip verwijderen en de poten in tweeën snijden. Door het ui-tomaatmengsel roeren: 1 dl warm water, trassi, asem en suiker. Kip erin leggen en aan de kook brengen. Met deksel op de pan nog ± 45 min. zachtjes stoven. Op smaak brengen met zout. Voor het opdienen de blaadjes verwijderen.

Ajam boemboe roedjak III (kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	Kipgerechten			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 grote kip in 4 stukken
4 eetlepels olie
1 gesnipperde ui
3 uitgeperste teentjes knoflook
2 theelepels sambal oelek
3 geraspte kemirienoten
1 theelepel trassi
½ theelepel laos
½ dl water
2 theelepels bruine basterdsuiker
1 stukje santen van 2 cm
zout

Bereiding

Verhit de olie en bak de stukken kip rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemrie, trassi, laos en wat zout fijn in een vijzel. Voeg het kruidenmengsel, water, suiker en santen aan de stukken kip toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip in ca. 45 min. zachtjes sudderen onder af en toe bedruipen met de saus tot de saus vrij dik geworden is.

Ajam di boeloe (kip in gekruide saus uit menado)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
2 lomboks
2 rode uien
4 cm sereh
1 eetlepel citroensap
3 schijfjes djahé
10 blaadjes kemangi
2 eetlepels gehakt uiegroen
2 eetlepels bieslook
2 eetlepels kruizemuntblad
2 eetlepels venkelgroen
2 eetlepels peterselie
2 eetlepels pandan blaadjes
1 ei

Bereiding

Snijd de lomboks, uien en djahé heel fijn. Klop het ei en doe vervolgens alle ingrediënten in een pan met water. Laat zo de kip zachtjes gaar koken. Indien nodig, water toevoegen. Dit gerecht uit menado wordt ter plaatse in een daarvoor bestemde bamboesoort gekookt. Voor kemangi kan basilicum gebruikt worden.

Ajam goelai (gekruid kip in een pittige saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram
¼ blok santen
Olie
¼ liter water

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien
3 teentjes gesnipperde knoflook
2 theelepels ketoembar
5 kemiries
2 theelepels laos
2 theelepels Javaanse suiker
2 theelepels koenjit
2 salamblaadjes
Peper en zout

Bereiding

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf uien fijn met knoflook, kemiries, laos, koenjit, ketoembar, suiker, peper en zout. Bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met water en zout en voeg kruidenmengsel en salam toe. Laat dit zachtjes koken tot de kip half gaar is. Doe er nu ook de santen bij en laat alles doorstoven tot de kip gaar is. Magnetron: het water vervangen door 1½ dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. Op 100%. roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. Op 100%. leg de kip erop en verwarm alles afgedekt in 10 à 12 min. Op 70%. voeg de bouillon met de santen en salam toe en bereid de kip afgedekt nog 10 à 12 min. Op 70%.

Ajam goeri (droog gekookte pikante kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
2 rode uien
2 witte uien
2 rode lomboks
¼ blok santen
2 dl water
100 gram gemalen kokos
zout

Kruiden:

2 schijfjes laos
½ theelepel kentjoer
½ theelepel ketoembar
½ theelepel djinten
½ theelepel trassi
4 lomboks rawit

Bereiding

Wrijf de kip in met zout en hak haar in 2 stukken. Hak de uien en de lomboks fijn, maak vervolgens de kruiden fijn en vermeng de santen met water. Kook de kip met kruiden en de overige ingrediënten in de santen tot ze gaar is. Dit gerecht moet droog gekookt worden.

Ajam goreng bropol (kip gebakken in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip in grote stukken
1 theelepel laos
3 blaadjes salam
3 kopjes dikke santen
2 grote uien in ringen
3 teentjes knoflook fijngehakt
3 rode lomboks in ringetjes
½ komkommer in schijfjes
Zout

Bereiding

Vermeng de santen met de ui, knoflook, laos, salam en wat zout. Leg de stukken kip in een pan en overgiet deze met de vermengde santen. Breng dit op een matig vuur aan de kook. Roer af en toe goed door en zet het vuur laag totdat het vocht verdampt is. Haal de pan dan van het vuur. Verhit een kopje olie en bak de stukken kip knappend bruin. Haal dan de stukken kip eruit en laat ze uitlekken. Leg ze op een schaal en drapeer met lombok en komkommer. Bij witte rijst serveren en de kip zo warm mogelijk opdienen.

Ajam goreng taugé (gekruide kip met taugé)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

400 gram kipfilet in reepjes
2 eetlepels olie
2 gesnipperde bosuitjes
1 teentje knoflook uitgeperst
½ theelepel djahé
2 theelepels sambal oelek
4 eetlepels ketjap manis
Taugé

Bereiding

Verhit de olie in een wok of wadjan. Voeg het vlees toe en laat alles onder voortdurend roeren ca. 3 min. Bakken. Schuif het vlees naar één zijde van de wok en fruit de uisnippers. Schep de knoflook en djahé erdoor en voeg de sambal toe. Roer daarna de ketjap en taugé (hoeveelheid naar eigen smaak) erdoor. Breng de saus aan de kook en schep dan het vlees erdoor en laat het nog even koken. Direct serveren. Lekker met rijst en kroepoek.

Ajam kelia (geroosterde kip pikant gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
1 ui
2 lomboks
4 kemiries
1 gebraden ui
2 liter trassiwat
1 dl santen van ¼ blok
asemwater en zout

Kruiden:

1 theelepel peper
1 eetlepel ketoembar
½ eetlepel djinten
2 schijfjes djahé
4 schijfjes laos
2 cm sereh
1 theelepel kentjoer
1 theelepel suiker
zout

Bereiding

Rooster de kip in haar geheel gaar en smeer haar in met asemwater. Stamp de kruiden fijn en braad ze met 1 ui, de lomboks en de kemiries. Meng de ui met het trassiwat en 1 theelepel zout, voeg dit aan het mengsel toe. Voeg santen en suiker toe, snijd de kip in stukken en smoor ze in het mengsel tot ze gaar is.

Ajam kemirie (kip in een pittige kemiriesaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

12 kemirienoten
1 fijngesneden ui
5 fijngehakte teentjes knoflook
4 fijngesneden lomboks
½ eetlepel yankeekruid
boter en zout
1 jonge kip in stukken
melk

Bereiding

Wrijf kemirie met knoflook en ui zeer fijn en braad dit met de lombok en het yankeekruid even in de boter aan. Voeg de stukken kip toe aan het kruidenmengsel en doe er zoveel melk bij dat de kip onderligt. Een beetje zout erbij en de kip langzaam laten koken tot de kip gaar en het vocht merendeels verdampt is.

Ajam kerrie (kip in gekruide kerriesaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 gram
2 grote uien fijngesneden
1 teentje knoflook fijngehakt
2 laurierblaadjes
2 eetlepels kerrie
50 gram margarine
40 gram bloem
wat peterselie
zout, peper

Bereiding

Trek een halve liter bouillon van de kip met de ui, peterselie, zout, peper en laurier (niet alle ui gebruiken). is de kip gaar, de pan van het vuur. Haal de kip eruit en pluk ze in kleine stukjes vlees en leg het apart op een schaal. Zeef vervolgens de bouillon en houd die bij de hand. Fruit in wat margarine de knoflook, de overgebleven ui en de kerrie totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de bloem toe en roer er de bouillon doorheen. Laat dit op een klein vuur een dikke saus worden. Daarna kan de uitgelopen kip erbij. dien op bij witte rijst.

Ajam kerrie garoeda (kip in gekruide kerrie-kokossaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip ± 1200 gram
2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten
2 eetlepels kerrie
1 liter santen
1 spriet sereh
1 grote ui fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngehakt

Bereiding

Fruit in wat olie de knoflook, uien en de kruiden met wat zout. Giet er af en toe wat santen bij totdat de santen geheel met de kruiden is vermengd. Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden. Op een niet al te hoog vuur duurt dit nog 30 tot 45 minuten.

Ajam ketjap I (kip in kruidige ketjapsaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip in stukken
4 eetlepels ketjap manis
1 grote ui fijngesneden
Zout
1 eetlepel citroensap
½ theelepel nootmuskaat
½ theelepel peper
2½ dl water

Bereiding

Kook de kip met wat zout en het water in 20 min. Halfgaar. Meng de kruiden door elkaar en doe ze met de ketjap, ui en citroensap bij de halfgare kip. Laat dit nog ca. 30 min. Op een zacht vuur doorkoken tot de stukken kip gaar zijn en het kookvocht praktisch verdampt is.

Ajam ketjap II (kip in een kruidige ketjapsaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van ca. 800 gram
6 eetlepels olie
2 eetlepels azijn
3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel peper
½ theelepel nootmuskaat
3 kruidnagels
2 eetlepels ketjap manis

Bereiding

Snijd de kip in 4 stukken en wrijf ze in met zout, peper en nootmuskaat. bak ze in de olie goudbruin. Bak de laatste minuten de uien mee tot ze geelbruin zijn. Voeg dan een scheut water toe en maak de saus af met de ketjap en azijn. Stoof de kruidnagels ook mee. Magnetron: snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1½ à 2 min. Op 100%. schep er de uien door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. roer er dan de ketjap, azijn en kruidnagels door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. Op 70% gaar.

Ajam koening (kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip ± 1200 gram
2 grote uien fijngesneden
1 teentje knoflook fijngehakt
5 kemiries fijngestampt
2 theelepels ketoembar
2 theelepels koenjit
2 theelepels laos
½ eetlepel bruine basterdsuiker
1 stukje trassi
1 kopje santen
½ liter bouillon
Zout en peper

Bereiding

Wrijf de in stukken gesneden kip in met zout en peper. Bak ze daarna in olie knappend bruin, laat ze uitlekken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de trassi. Maak af met de kruiden, het kopje santen en een ½ liter bouillon. Laat hierin de kip zachtjes gaarkoken tot de saus is ingedikt. De suiker als laatste.

Ajam koreng kreng (gestoofde kip in gekruide saus, uit de oven)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van ± 800 gram
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel ketjap manis
100 gram boter
½ liter bouillon
azijn
zout en peper

Bereiding

Fruit in de boter de gesnipperde ui en knoflook. Hierin de kip lichtbruin bakken. Dan de bouillon, ketjap en wat azijn toevoegen. Het geheel ca. 30 min. laten braisseriesen in de oven.

Ajam laksa dari bandoeng (kip in gekruide saus uit bandoeng)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
2 grote uien fijngesneden
2 eetlepels ketjap manis
100 gram fijne vermicelli
Zout en peper

Bereiding

Kook de in niet te grote stukken gesneden kip in 1 liter water gaar met wat zout en peper, de uien en de ketjap. De gare kip wordt eruit gehaald en in de bouillon kookt men de geweekte vermicelli even op. Schik de stukken kip op een vleeschotel en giet er de saus van de bouillon en vermicelli overheen.

Ajam makasar (kip in gekruide saus uit makasar)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

750 gram kip in stukken

¼ blok santen

4 dl water

Kruiden:

2 gesnipperde uien

2 teentjes knoflook fijngehakt

2 schijfjes laos

½ theelepel peper

4 cm sereh

1 blaadje salam

2 eetlepels citroensap

zout

Bereiding

Vermeng de santen met het water en breng het met alle kruiden aan de kook. Voeg er dan de kip aan toe en laat het geheel op een laag vuur zachtjes koken tot de kip gaar is en de saus dik is.

Ajam masak kemirie (kip in pikant gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

500 gram kip in stukjes

4 cm sereh

2 eetlepels citroensap

2 dl water

2 eetlepels olie

zout

Kruiden:

8 kemirienoten

4 lomboks

4 gesnipperde rode uien

1 theelepel koenjit

Bereiding

Fruit de fijngevreven kruiden in de olie. Wanneer kemiries, lomboks, uien en koenjit bruin zijn, de kip, sereh, citroensap en water toevoegen. Kook de kip dan op een laag vuur. Het gerecht mag niet te droog worden.

Ajam masak mosterd (kip in zeer pikant gekruide mosterdsaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip in stukken
6 rode lomboks
5 uien
1 eetlepel mosterd
1 dl asem
zout en olie

Bereiding

Snijd uien en lomboks fijn en fruit ze in olie. Voeg hieraan de kip toe, vervolgens wat water, asem en mosterd. Laat de kip in deze saus zacht koken tot het gerecht vrij droog is.

Ajam nanas (kip in gekruide saus met ananas)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

400 gram kipfilet
1 theelepel maïzena
1 eetlepel ketjap asin
3 schijven ananas
1 mespunt knoflookpoeder
1 eetlepel maïzena
1½ eetlepel ketjap asin
2 eetlepels water
3 eetlepels ananassap
enkele druppels sherry
wat olie

Bereiding

Snijd de kipfilets in kleine stukjes en smeer ze in met een mengsel van maïzena en ketjap. Braad ze nu zeer snel aan in olie en voeg er, als de kip gaat kleuren, de in twee helften gesneden ananasschijven aan toe. Laat die ca. 3 min. meesmoren met de deksel op de pan. Leg ze dan op een voorverwarmde schaal. Maak een mengsel van knoflook, maïzena, ketjap, water, ananassap en sherry en breng dit aan de kook. Zodra het gebonden is, giet men de saus over de kip met ananas.

Ajam ooh (kip in gekruide zoet/zure saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip in kleine stukjes
1 grote ui fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngehakt
1 eetlepel azijn
½ eetlepel bruine basterdsuiker
1 theelepel djahé
1 eetlepel ketjap asin
1 stukje trassi
Zout en peper

Bereiding

Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook. Zijn de uien wat bruin, dan de kip erbij en goed doorbakken.
Meng 2 kopjes warm water met de djahé, ketjap en de suiker. Voeg dat bij de kip. Maak af met wat zout en peper en laat alles ca. 45 min. Stoven. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

Ajam pangang boemboe besengek (geroosterde kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 jonge kip
3 kemiries
5 uien fijngesneden
½ lombok fijngesneden
½ theelepel trassi
¼ theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit
1 theelepel laos
½ eetlepel suiker
1 spriet sereh
1 kopje santen
Asem en zout

Bereiding

De kip schoonmaken en opensnijden. Fruit de kruiden, op de sereh na, in wat olie lichtbruin. Voeg hierbij de santen, sereh en kip en laat alles tezamen koken. Als de kip zacht geworden is en de olie eruit komt, roostert men de kip heel voorzichtig. leg de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

Ajam pangang boemboe ketjap (geroosterde kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 jonge kip
3 teentjes knoflook fijngehakt
4 rode uien fijngesneden
4 lomboks rawit
2 eetlepels ketjap
Zout en citroensap

Bereiding

De kip opensnijden en schoonmaken. De kip met de kruiden in olie fruiten. Voeg hierbij wat water, citroensap, suiker en ketjap en laat de kip zacht koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt men de kip eruit en roostert haar op een klein vuurtje. Leg nu de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

Ajam pangang boemboe padang (geroosterde kip in gekruide saus uit padang)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 jonge kip
1 theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit
½ theelepel laos
1 spriet sereh
4 rode lomboks
4 rode uien
2 witte uien
1 kopje santen
Zout en citroensap

Bereiding

De kip openspalken. De kruiden, behalve de sereh, fijnmaken. Nu de kip zachtjes koken in de kruiden en santen, daarna de kip roosteren.

Ajam pangang I (gekruide kip, in de oven geroosterd)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 850 gram
4 theelepels uienpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
2 theelepels sambal oelek
3 eetlepels ketjap manis
Citraensap en zout
Boter of margarine

Bereiding

Snijd de kip overlans door en wrijf de delen in met de kruiden, nadat die met ketjap en citroensap zijn vermengd. Leg de kip in een beboterde braadslee en laat haar in de oven in ca. 45 min. Goudbruin worden. Af en toe de kip begieten met de saus om uitdrogen te voorkomen. is de saus niet voldoende, dan wat extra saus maken van boter met ketjap en citroensap. Serveer de kip met atjar tjampoer.

Ajam pangang II (gekruide kip, in de oven geroosterd)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

Bereiding

Een kip op rug opensnijden, in tweeën snijden, met de platte kant van een hakmes kloppen. Dan met zout en peper bestrooien. Haal dan de kip eerst door een geklopt ei en door de beschuitkruim. Leg de gepaneerde stukken kip in een pan, doe er gesmolten boter over en zet de kip in een niet te hete oven. Nu en dan de kip bedruipen tot ze bruin en gaar is. Kip op een schotel en wat ketjap over.

Ajam pangang III (geroosterde kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van ca. 1 kg in 4 stukken
1 gesnipperde ui
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 theelepel sambal oelek
3 eetlepels olie
2 eetlepels gehakte peterselie
Peper en zout

Bereiding

Meng in een kom de ui met knoflook, peterselie en wat zout en peper. Bestrijk de kip rondom met dit mengsel. Leg de stukken kip in een ovenschaal en bestrijk ze met wat olie. Bak de stukken kip onder regelmatig bestrijken met olie en het bakvocht ca. 45 min. In een op 200 °C voorverwarmde oven tot ze gaar en mooi bruin is.

Ajam pangang pedis (pikant geroosterde kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
2 uien fijngesneden
2 eetlepels sambal
1 teentje knoflook fijngehakt
½ eetlepel ketjap manis
2 eetlepels citroensap
Zout

Bereiding

De uien en knoflook moeten heel fijn zijn (vleesmolen). meng dit papje van uien en knoflook met de sambal, ketjap, citroensap en wat zout. De kip of stukken kip met dit mengsel goed inwrijven en minstens een uur laten staan. Daarna in de oven of aan het spit gaar roosteren. Om uitdrogen te voorkomen kan men wat olie bij de kruiden doen waarmee de kip bedropen wordt.

Ajam pangeh (gekruide kip op z'n bantams)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kg kippenborst
1/6 blok santen
2 eetlepels olie
Water

Kruiden:

10 eetlepels gesnipperde uien
3 teentjes gesnipperde knoflook
2 theelepels sambal oelek
8 kemiries
1 theelepel laos
1 theelepel djahé
1 theelepel koenjit
2 salamblaadjes
1 theelepel basilicum
Sap van 1 citroen
Zout

Bereiding

Wrijf de helft van de uien fijn met alle knoflook, sambal, kemiries, laos, koenjit en djahé. Roer de andere helft van de uien hier doorheen en bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met kokend water en zout; kook de stukken kip half gaar, haal het vlees van het bot en snijd het in dobbelstenen. Zet 2½ dl van de bouillon op met de santen en de kruiden en voeg er, als het kookt, de stukjes kip toe. Kook de massa tot het kippenvlees gaar is en de saus ingedikt. Roer er dan het citroensap door en een theelepel basilicum. Magnetron: de hoeveelheid halveren en het water vervangen door 2½ dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. Op 100%. roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. Op 100%. maak de kip afgedekt in 7 à 8 min. Gaar op 70%. breng de bouillon met de santen en kruiden in een wijde schaal onafgedekt in 3 à 4 min. Op 100% aan de kook. Roer de blokjes kippenvlees door de bouillon. Verwarm alles nog onafgedekt 6 à 7 min. Op 30%.

Ajam paniki met komkommersalade

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron	dichtbij het vuur- WWW.CONIMEX.NL			Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

Conimex Wok Olie

400 g ongekruid mini drumsticks en
kippenvleugels

1 bakje Conimex Boemboe voor
Ajam Paniki

1 grote komkommer

1 citroen

1 zakje (150 g) geraspte wortel

Conimex Woksaus Knoflook

Koriander

1 pak Conimex Mihoen

Bereiding

Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje olie toe en roerbak de kip ca. 5 minuten. Roer er de boemboe en 2 dl water door en laat het geheel ca. 10 minuten, met het deksel op de wok, zachtjes doorkoken. Was en snijd ondertussen de komkommer in dunne plakjes. Was de citroen, rasp de schil (ca. 1 eetlepel citroensliertjes) en pers de citroen uit. Meng in een kom de plakjes komkommer met de citroensliertjes, het citroensap, de geraspte wortel en naar smaak de woksaus (ca. 5 eetlepels). Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout of ketjap asin) aan de kook. Voeg de mihoen toe aan het kokende water en laat de mihoen ca. 2 minuten koken. Direct afgieten in een vergiet, met warm water afspoelen en goed laten uitlekken. Schep de ajam paniki op borden of in een grote schaal. Geef de komkommersalade en de warme mihoen er apart bij.

LEKKER ANDERS KAN OOK

Als je niet van kluiven houdt, vervang dan de drumsticks en vleugeltjes door reepjes kipfilet of vleesreepjes. Door de komkommersalade kun je ook slablaadjes en plakjes tomaat doen.

OP TAFEL

Zet Conimex Gebakken Uitjes op tafel, om naar eigen smaak erbij te nemen.

Bereidingstijd ca. 20 minuten.

Bevat per portie:

Koolhydraten 71 g

Vet totaal 21 g

Energie 540 kcal

Ajam pedis (kip in pikant gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 gram
2 grote gesnipperde uien
2 teentjes knoflook fijngehakt
2 eetlepels sambal manis
2 eetlepels ketjap manis
2 theelepels suiker
¼ pakje margarine
3 eetlepels olie
1 eetlepel asem

Bereiding

De kip dichtschröeien in de margarine en dan de kip eruit halen. Fruit in de olie de uien en knoflook. Hierna de sambal toevoegen. Dan het citroensap, suiker, (zout) en ketjap erbij. de kip in deze saus ca. 20 min. gaar laten stoven. De kip uit de saus halen en onder de grill een donkerbruin kleurtje geven. Saus laten indikken en over de kip gieten.

Ajam peniki (kip in pikant gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 1000 gram
2 grote uien fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngehakt
1 stukje trassi
4 rode lomboks heel fijngesneden
5 kemirie fijngestampt
1 theelepel djahé
2 blaadjes salam
½ kopje dikke santen
2 eetlepels asem
1 spriet sereh
¾ kopje heet water

Bereiding

Uien en knoflook heel fijn snijden. Fruit in wat olie (1 kopje) de trassi, knoflook, ui, lombok, kemirie, djahé, sereh en salam. Als de uien bruin zijn dan de stukjes kip erbij met wat zout en 5 min. Laten mee bakken. Dan het kopje heet water erbij en weer 5 min. Laten stoven. Temper het vuur een giet de santen erbij. laat even koken tot de saus dik is. Als laatste asem toevoegen en doorroeren. Geef er witte rijst en een groentegerecht bij.

Ajam petis (kip met saus van garnalenpasta)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 braadkuiken ca. 900 gram
3 eetlepels olie
1 grote ui in ringen
3 teentjes knoflook fijngehakt
1 eetlepel petis
2 theelepels sambal oelek
1 stukje trassi
½ theelepel koenjit
4 dl dunne santen
1 theelepel Javaanse suiker
2 eetlepels citroensap
150 gram gepelde garnalen
1 eetlepel peterselie
zout en verse peper

Bereiding

Verdeel de kip in 8 stukken en maak hem droog. Fruit de ui totdat hij begint te verkleuren. Voeg fijngehakte knoflook, trassi, sambal, koenjit, petis en wat zout en peper toe. Alles goed omscheppen en de stukken kip erbij doen. Laat ze heel even mee bakken onder voortdurend omscheppen. Voeg dan de santen toe. Breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat het 30 tot 35 min. zachtjes sudderen totdat de kip gaar is. Schep de kip uit de pan. Laat de saus indampen totdat ze lichtgebonden is. Roer de suiker en het citroensap door de saus. Warm de garnalen op in de saus. Leg de stukken kip in een voorverwarmde schaal. Schenk de saus met garnalen over de kip en strooi er fijngehakte peterselie over.

Ajam poetih (kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

500 gram kip in stukken
4 gesnipperde uien
1 theelepel trassi
1 schijfje laos
1 spriet sereh
1 blaadje salam
1 blaadje djeroek poeroet
¼ blok santen
2 dl water
zout

Bereiding

Vermeng uien, trassi en zout en doe alle ingrediënten met de santen en de kip in een pan met het water.
Kook de kip gaar, maar let erop dat het gerecht niet te droog wordt. Voeg zo nodig water toe.

Ajam santen (kip in pikant gekruide kokossaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip ± 1200 gram
½ liter dikke santen
2 eetlepels asemsap
2 theelepels basilicum
2 grote uien fijngesneden
2 teentjes knoflook fijngehakt
3 rode lomboks fijngesneden
1 theelepel djahé
5 kemirie fijngestampt
Zout en peper

Bereiding

Kip kruiden en in zijn geheel grillen. Pluk hem dan in grote stukken en leg deze op een schaal. Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djahé, kemirie, zout en peper naar smaak. Breng dit aan de kook en verder op een klein vuur gaar laten sudderen. Voeg dan het asemsap toe. Giet de saus dan over de kip en bestrooi dit alles met het basilicum. Serveer bij witte rijst met sambal.

Ajam santen dengan ramboetan (kip in kokossaus met ramboetans)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

500 gram kipfilets
4 bijna rijpe ramboetans
1½ eetlepel olie
1 kleine gesnipperde ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel gemberwortel
2 theelepels Javaanse suiker
2 dl dikke santen
1 theelepel zout
2 theelepels Javaanse kerrie

Bereiding

Maak de filets droog en snij ze in blokjes van 1½ cm. Breek de schillen van de ramboetans, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in stukjes. Fruit de ui tot hij glazig ziet. Voeg de blokjes kip toe en bak ze mee tot ze verkleuren. Voeg dan de gehakte knoflook, geraspte gemberwortel en kerrie toe. Schep alles enkele malen goed om. Vervolgens de stukjes ramboetan erbij. weer omscheppen en dan de santen, zout en suiker erbij. nogmaals omscheppen en 5 min. heel zachtjes laten sudderen. Opdienen in een voorverwarmde schaal.

Ajam sapit (geroosterde gekruide kip)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
4 rode uien
½ theelepel trassi
100 gram geraspte kokos
2 lomboks
1 dl santen van 1/8 blok
asem

Kruiden:

½ theelepel ketoembar
¼ theelepel djinten
Javaanse suiker
zout

Bereiding

Kook de schoongemaakte kip en snijd ze doormidden. Snijd de uien en lomboks fijn en vermeng ze met de kruiden, trassi en de kokos. Kook de kip op met de kruiden, santen en asem tot het geheel droog wordt. Rooster de kip daarna totdat ze helemaal gaar is.

Ajam setan I (kip in zeer pikant gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 850 gram
½ liter water
2 gesnipperde uien
1 theelepel knoflookpoeder
5 eetlepels sambal oelek
8 gemalen kemirnoten
2 theelepels laos
azijn

Bereiding

Snijd de kip in grote stukken en kook die half gaar, in water met zout. Fruit de uien met de kruiden in wat olie en voeg die, samen met enkele druppels azijn, bij de kip. Laat de kip nu zachtjes sudderen tot hij gaar is. Neem de kip uit de pan en laat de saus indikken.

Ajam setan II (kip in zeer pikant gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van ca. 1 kg in 4 stukken
1 gesnipperde ui
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 eetlepel sambal
2 eetlepels olie
2½ dl water
4 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel bruine basterdsuiker
zout

Bereiding

Wrijf de ui, knoflook met de sambal met wat zout fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het uimengsel 3 min. Voeg het water, ketjap en suiker toe. Laat de vloeistof 3 min. flink doorkoken. Voeg de stukken kip toe, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Laat alles ca. 45 min. zachtjes sudderen tot de stukken kip gaar zijn. Haal de stukken kip uit de pan en leg ze op een ovenvaste schaal. Grilleer de stukken gare kip onder de voorverwarmde grill tot ze mooi bruin zijn. Schenk het stoofvocht over de kip en serveer het gerecht daarna onmiddellijk.

Ajam setan III (duivelse kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip van 800 gram
3 eetlepels gesnipperde uien
2 teentjes knoflook gesnipperd
1 eetlepel mosterd
1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel ketjap
sap van ½ citroen
zout

Bereiding

Snijd de kip in stukken en wrijf ze in met zout en mosterd en laat deze marinade minstens 1 uur intrekken. Braad de kip in olie. Wrijf uien, knoflook en sambal met elkaar tot een brij. voeg die aan de olie toe en laat de uien geel worden. Maak het gerecht af met een scheut water, ketjap en citroensap en stoof de kip hierin gaar. Magnetron: wrijf de stukken kip in met zout en mosterd. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 à 20 min. gaar op 70%

Ajam setan IV (duivelse kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

Bereiding

Gebruik dezelfde ingrediënten als in vorig recept. Wrijf de stukken kip in met zout en mosterd en laat ze liefst een nacht in de koelkast marineren. Wrijf ze daarna droog, smeer ze in met de olie en rooster ze in de oven of op een houtskoolvuur halfgaar. Maak de kruidenbrij en smeer de stukken kip hiermee in. Rooster ze nu gaar. Smeer ze enkele keren opnieuw in met het kruidenmengsel en keer ze geregeld.

Ajam spesial (kip in zeer pikant gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip
12 kemiries
1 ui
5 teentjes knoflook
5 lomboks fijngesneden
½ eetlepel yankeekruid

Bereiding

Snij de kip aan stukken. Maak de kemiries, ui en knoflook fijn. Fruit dan in olie de kruiden even aan. Doe dan de stukken kip erbij. giet er net zoveel melk bij totdat de kip onder ligt. Een beetje zout erbij en langzaam laten koken tot de kip gaar is.

Ajam taotjo (kip in gekruide taotjosaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

800 gram kip in stukken
2 eetlepels taotjo
2 eetlepel ketjap
6 gesneden preien
6 eetlepels olie
peper en zout
3 gesnipperde teentjes knoflook
2 theelepels djahé

Bereiding

Wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Bak de knoflook op in de olie samen met de taotjo, voeg stukken kip toe en bak die lichtgeel. Prei overlans in stukken van 3 cm snijden en laat die de laatste minuten mee bakken. Voeg een scheut water toe en de ketjap en stoof de kip gaar. Magnetron: wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Verwarm in een magnetronschaal van 1½ liter 3 eetlepels olie onafgedekt 1½ à 2 min. op 100%. roer er de knoflook, taotjo en prei door en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 à 20 min. gaar op 70%.

Ajam tjampoer (kip in gekruide saus met groenten)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

1 kip ± 1000 gram
2 grote uien fijngesneden
1 teentje knoflook fijngehakt
3 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel bruine basterdsuiker
100 gram champignons
1 lombok fijngesneden
1 theelepel djahé
2 bamboescheuten in plakjes
Zout en peper

Bereiding

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon. Is de kip gaar, haal hem eruit en pluk het vlees van het bot. Fruit dan in wat olie de knoflook, uien, lombok en de stukjes vlees totdat deze goed bruin zijn. Giet er een halve liter bouillon bij plus de fijngesneden champignons, bamboescheuten, suiker en de ketjap. Laat alles nog ca. 10 min. Stoven.

Ajam tjokjok (gekruide kip)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 stuks.

½ kip in stukken
3 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel trassi
½ eetlepel sambal oelek
2 eetlepels asem
1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel suiker
zout

Bereiding

Asem en zout mengen en hiermee de stukken kip inwrijven. Kip tenminste 1 uur laten staan op een koele plaats. De kip dan in ruim olie bakken. Dan de knoflook, trassi en sambal toevoegen en mee bakken. Als de kip bijna gaar is, de ketjap en suiker erbij doen en even mee laten pruttelen tot de kip gaar is.

Bebotok ayam (kip in pakjes)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kg stukken kippeborst 1/6 blok santen
2 eetlepels olie stukjes aluminiumfolie van 12x16 cm
1 dl water

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien 8 kemiries
2 theelepels laos 1 theelepel ketoembar
½ theelepel kentjoer 4 salamblaadjes

Bereiding

Snijd het vlees van de botten, hak het fijn of draai het 1 maal door de vleesmolen. Wrijf uien, kemiries, laos, ketoembar, kentjoer en wat zout tot een brij. fruit deze brij in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er het water aan toe en de santen en dan het kippegehakt. Kook dit in tot het dik begint te worden, verdeel het over de stukken aluminiumfolie. Leg in ieder pakjes ½ salamblaadje, vouw de pakjes dicht en stoom ze ca. 20 min. In de stoompan.

Magnetron: verwarm de olie in een magnetronschaal van 1½ liter 1 à 2 min. Op 100%. schep het fijngewreven kruidenmengsel erdoor en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. Op 100%. voeg er het water, geraspte santen en de kip aan toe en verwarm alles onafgedekt in 5 à 6 min. Op 70%. verdeel het kipmengsel over stukken bakpapier, maak de pakjes dicht en verwarm ze 10 à 12 min. Op 70%.

Bemasere (gekruide kip uit bali)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

400 gram kipfilet 1 rode lombok gehalveerd zonder zaadjes

1 teentje knoflook 1 djeroek lemon of 1 eetlepel limoen

1 stukje trassi 1 theelepel suiker

3 eetlepels olie

Bereiding

Kip in ½ liter water met zout in 15 min. Zachtjes gaar koken. Kip uit de pan nemen en 1 dl bouillon bewaren. Kip iets af laten koelen en dan in reepjes snijden en reepjes in rafels trekken. Lombok in kleine stukjes snijden. Dan in een mengbeker doen: lombok, knoflook, trassi, suiker en alles fijnmalen. Kruidenmengsel en djeroek lemon of 1 eetlepel limoensap door kippevlees mengen. Op smaak brengen met zout. Olie verhitten en kip 5 min. Zachtjes bakken. 1 dl bouillon toevoegen en nog 1 min. Verwarmen. In een schaal overdoen.

Besengek of ayam koening (stukjes kip in gekruide kokossaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip ½ lombok5 uien ½ theelepel trassi¼ theelepel ketoembar 1
theelepel laos1 theelepel koenjit 1 spriet sereh1 kop santen asem,
suiker en zout

Bereiding

De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De kruiden, behalve de sereh, fijnstampen en in olie aanfruiten. Dan de kip, santen en de sereh erbij en alles laten koken, totdat de kip zacht is en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht ook van lever, vlees, garnalen of eieren maken.

Carre laksa saus (kip in een pittige saus met laksa)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

2 fijngesnipperde uien 3 teentjes fijngehakte knoflook

1 theelepel ketoembar 5 geraspte kemirienoten

½ theelepel koenjit 1 theelepel trassi

1 bouillonblokje of zout 1 theelepel sambal oelek

1 theelepel laos 1 spriet sereh (10 cm)

2 blaadjes djeroek poeroet 1 theelepel suiker

4 sperziebonen 2 aardappels

¼ spitskool ¼ pak so-oen (laksa)

½ soepkip 1½ liter water

Bereiding

Boontjes in stukjes van 3 cm snijden. Fruit de gesnipperde ui, knoflook, ketoembar, kemirie, koenjit en trassi in hete olie. Kip met het gefruite mengsel in water gaar koken. Ook kan de kip eerst meegefruit worden. Aardappel in blokjes snijden en bakken in de olie. Als de kip gaar is, uit de pan halen en de boontjes in de bouillon doen. Spitskool in grove stukken snijden. Als de boontjes halfgaar zijn de aardappel en spitskool toevoegen. De so-oen (laksa) wellen in heet water, dan in stukken snijden en in de saus doen. De kip weer in de saus doen, eventueel in stukjes zonder bot. Het geheel heet opdienen. Hierbij hoort frikadel, gebakken kip en kroepoek.

Kaki ayam goreng sedip (gebakken kippepootjes)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kippepoot per persoon 3 eetlepels citroensap2 eetlepels ketjap manis ½ theelepel paprikapoeder½ theelepel ketoembar ½ theelepel laos½ theelepel koenjit 2 teentjes knoflook fijngehakt

Bereiding

Voor de paprikapoeder kan men ook sambal badjak gebruiken. Vermeng de pootjes met alle ingrediënten goed door elkaar en laat alles 2 uur intrekken. Bak ze dan in hete olie knappend bruin. Serveer bij witte rijst, nasi of bami. Ook lekker uit het vuistje.

Kaki ajam ketjap (gekookte kippepoten stijl diana)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

8 kippepoten 1 kopje ketjap manis

1 eetlepel sambal oelek 3 eetlepels suiker wat zout

Bereiding

Breng water aan de kook met de ketjap, sambal en suiker. Doe dan de kippepoten erbij. de poten moeten net onder staan. Weer aan de kook brengen en daarna op een klein vuur gaar laten worden. De poten zijn het lekkerste als ze een dag van te voren klaargemaakt zijn. Aan te bevelen op een feestje of bij de borrel.

Kaki ayam pangang (geroosterde kippepoten)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

12 kippepoten 4 eetlepels uienpoeder
1 theelepel knoflookpoeder 2 theelepels sambal oelek
2 eetlepels ketjap manis 1 eetlepel ketjap asin
2 eetlepels citroensap zout en peper

Bereiding

Vermeng de ketjaps en voeg het citroensap, uien- en knoflookpoeder en sambal toe. Doe er wat zout en peper bij. roer alles goed om en smeer de kippepoten daarmee in. Laat ze een uurtje staan. Rooster ze dan op de barbecue goudbruin gaar.

Kaki ayam pangang asin/manis (kippepoten in gekruide zoet/zure saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

6 kippepootjes 1 ei 4 eetlepels maïzena 1 ui 1 rode paprika 1 blikje maïs peper en zout olie

Kruiden:

4 dl kippebouillon 3 eetlepels azijn 4 eetlepels javaanse suiker 1 eetlepel maïzena 1 eetlepel ketjap manis

Bereiding

Klop het ei met 1 theelepel water en vermeng de maïzena met zout en peper. Wentel de pootjes in ei en vervolgens in maïzena en zet de pootjes dan koel weg. Snijd ui en paprika in grove stukken en blancheer ze 5 min. Laat ze goed uitlekken. Meng de azijn, javaanse suiker, maïzena en ketjap door de bouillon en laat deze saus al roerend aan de kook komen en 5 min. Zachtjes laten doorkoken. Bak de kippepootjes goudbruin in olie en laat ze goed uitlekken. Doe vervolgens de groenten bij de saus en tenslotte de kippepootjes. Wanneer alles goed heet is, kan het gerecht geserveerd worden.

Kerrie poetih ayam (kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 gram kip in stukken 4 rode uien2 witte uien 4 cm sereh6 dl
water ½ blok santen citroensap en zoutkruiden:
3 schijfjes laos ½ theelepel ketoembar½ theelepel djinten ½
theelepel trassi2 kemirienoten 1 schijfje djahé1 theelepel koenjit ½
lombok

Bereiding

Maak alle kruiden fijn en kook ze met de stukken kip en santen in het water tot de kip gaar is. Voeg
zonodig water toe.

Kerrie reboeng dan ajam (kip in gekruide saus met bamboespruiten)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 gram kip 1 blikje bamboespruiten1 ui 2 teentjes knoflook2 rode lomboks ½ blok santen2 eetlepel boter 2 blaadjes salam zout en peper

Kruiden:

2 theelepel trassi 1 theelepel asem2 theelepel koenjit 1 theelepel ketoembar

Bereiding

Trek een bouillon van de kip en laat dit inkoken tot er ca. 2 dl vocht overblijft. Kook de bamboe 10 min. En snijd de spruiten dan in grove stukken. Maak ui, knoflook en lomboks fijn met de kruiden. Fruit het geheel in boter en voeg dan het mengsel toe aan de kip. Voeg salam, suiker en zout eraan toe en laat alles nog 10 min. Sudderden. Tenslotte de santen en bamboe toevoegen en indien nodig wat heet water.

Kip/kalkoen curry (kip/kalkoen in gekruide vruchtensaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

400 gram kip/kalkoenfilet 2 gesnipperde uien1 teentje knoflook
fijnggehakt 2 eetlepels kerrie30 gram boter 100 gram rozijnen1
banaan in schijfjes 1 dl kippebouillon2 appelen in blokjes 4 bolletjes
gember fijnggehakt2 eetlepels gembersap 4 schijven ananas in
stukjes
1 dl ananassap 1 eetlepel ketjap manis zout en peper

Bereiding

Snij de filets in stukjes en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de boter in een pan een bak de stukjes
filet aan alle kanten mooi bruin. Voeg dan de gesnipperde uien, knoflook en kerrie toe en fruit dit
tezamen met de stukjes filet. Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat dit ongeveer 10 min.
Meesudder.

Kipcurry met mango-chutney

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 kippebouten 2 eetlepels olie
1 grote ui in schijven 1 eetlepel kerrie
2 teentjes knoflook ½ liter kippebouillon
3 eetlepels mango-chutney 1 blikje abrikozen (240 gram)
1 blikje ananas in blokjes 1 banaan in plakjes
citroensap maïzena

Bereiding

Verhit de olie en laat daarin op een klein vuur de ui en uitgeperste knoflook smoren tot ze glazig zijn. Strooi de kerrie erbij en laat deze 2 tot 3 min. Meebakken. Wrijf de kippebouten in met zout en leg ze erbij. laat ze zacht aanbakken tot ze lichtbruin zijn. Schenk de kippebouillon in de pan, schep de chutney erbij en laat dit, met deksel op de pan, 30 min. Zachtjes sudderen tot de kip gaar is. Leg tussendoor de kippebouten eens om. Laat de abrikozen en ananas uitlekken, snijd de abrikozen nog eens doormidden en voeg beide toe met de banaanplakjes. Laat alles zacht doorwarmen, bind desgewenst licht met maïzena en breng zorgvuldig op smaak met citroensap. Lekker met (zilvervlies)rijst.

Lampar ajam (gekruide kip in pakjes)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip 1 ui 3 lomboks 3 dl santen aluminiumfolie

Kruiden:

4 teentjes knoflook fijngehakt 1 eetlepel ketoembar ½ spriet sereh

¾ eetlepel djinten 1 theelepel kentjoer 1 theelepel zout ½ theelepel

peper 1 blaadje salam

Bereiding

Kook de kip bijna gaar. Dan reepjes vlees eraf trekken. De kruiden worden met de santen opgekookt, waarna de gemalen lomboks en het vlees worden toegevoegd. Kook het geheel gaar tot het bijna droog is. Vervolgens vult men in vierkanten gesneden aluminiumfolie met de vulling. Dichtvouwen en vastmaken met prikkers. Opwarmen in een grill of op een houtskoolvuur.

Lelawar ajam (stukjes kip in gekruide kokossaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip in stukjes ½ kool1 grote ui santen en olie

Kruiden:

1 schijfje laos ½ spriet sereh1 eetlepel ketoembar 3/4 eetlepel
djinten3/4 theelepel kentjoer zout en peper

Bereiding

Maak de kruiden fijn, vermeng ze met de ui en bak ze in olie. Voeg vervolgens de stukjes kip en de fijngesneden kool toe. Dan de santen erbij en gaar laten koken. Het gerecht mag niet te droog zijn. Zonodig wat water toevoegen.

Lembaran i (kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 gram ontbeende kip ¼ blok santen2 uien 4 cm sereh2 blaadjes
djeroek poeroet ½ liter water2 eetlepels olie

Kruiden:

1 theelepel koenjit 2 schijfjes laos½ rode lombok 3 kemirienoten½
theelepel trassi zout

Bereiding

Stamp de kruiden en de uien fijn en vermeng ze met elkaar. Fruit ze in olie en blus dan het mengsel met een gedeelte van het water. Voeg hieraan de stukken kip met de djeroek poeroet en de sereh. Kook dit tot de kip gaar is en voeg dan de santen en indien nodig nog wat water toe.

Lembaran ii (kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram 1/6 blok santen

½ liter water

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien 2 teentjes gesnipperde knoflook

1 theelepel sambal oelek 1 theelepel trassi

1 theelepel laos 3 eetlepels asemwater

1 theelepel koenjit 1 salamblaadje 1 djeroek poeroetblaadje zout

Bereiding

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf de uien fijn met knoflook, sambal, trassi, laos, en koenjit. Zet de kip op met water en zout. Voeg na 10 min. De gewreven kruiden toe, de santen en de blaadjes. Laat de kip koken tot ze gaar is. Voeg asemwater toe en stoof nog enkele minuten door. Magnetron: het water vervangen door 3 dl kippebouillon. Leg het gewreven kruidenmengsel in een magnetronschaal van 2 liter. Leg de stukken kip (zonder zout) erop, giet er de bouillon over en voeg santen, blaadjes en asem toe. Verwarm alles afgedekt 20 à 22 min. Op 70%.

Manuk dang (gestoomde kip uit lombok)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram 2 theelepels sambal oelek
1 theelepel trassi 1½ theelepel laos
1 theelepel djahé 1 theelepel koenjit
½ theelepel kentjoer stuk asem (ter grootte als een walnoot)
zout

Bereiding

Maak van de asem een papje door het met 2 eetlepels water te kneden. Wrijf dit door een zeef en vermeng het vocht met de sambal, trassi, laos, djahé, koenjit, kentjoer en zout. Smeer de kip zowel aan de buiten- als aan de binnenkant goed in met dit mengsel en laat de kruiden minstens een uur intrekken. Pak de kip daarna in aluminiumfolie en maak hem gaar in een hete oven (300 °c) of stoom hem in de rijststomer. Magnetron: wrijf de kip in met het asemmengsel en leg hem in een magnetronschaal van tenminste 2 liter. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. Op 70% gaar.

Opor ayam i (kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip ca. 1000 gram 2 grote uien fijngesneden 2 teentjes knoflook
fijngehakt 1 theelepel ketoembar 1 stukje trassi 6 kemiries
fijngestampt 1 eetlepel bruine basterdsuiker 1 theelepel laos 1 spriet
sereh 2 blaadjes salam 2 blaadjes djeroek poeroet 1 kopje melk
zout

Bereiding

Snij de kip eerst in kleine stukken. Kook ze dan in water half gaar. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi, ketoembar, kemiries, suiker en de laos. Voeg dan de salam, djeroek poeroet, sereh en de melk toe. De stukken kip erin leggen en langzaam gaarkoken totdat de massa goed ingedikt is.

Opor ayam ii (kip in gekruide kokossaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kg kipfilets 3 teentjes knoflook fijngehakt
1 theelepel zout 1 theelepel zwarte peper $\frac{1}{2}$ eetlepel djahé 3
kemiries fijngestampt 3 theelepels ketoembar 1 theelepel djinten $\frac{1}{2}$
theelepel laos 2 uien fijngesneden 1 kopje santen 2 blaadjes
salam 1 eetlepel citroensap 1 stukje citroenschil

Bereiding

Vermeng de knoflook, zout, peper, djahé, kemiries, ketoembar, djinten en de laos door elkaar. Schep de kip erdoor. Verhit wat olie en fruit de uien. Schep de uien eruit en voeg nog wat olie toe. Smoor hierin het kipmengsel en roer er dan de santen, salam en de citroenschil door. Ook de uien gaan er weer bij. laat alles met de deksel op de pan 30 min. Zachtjes doorkoken. Voeg tot slot het citroensap en wat zout toe.

Opor ayam iii (kip in gekruide kokossaus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip van 1000 gram
4 rode uien
2 teentjes knoflook
1 theelepel suiker
4 cm sereh
½ blok santen
1 blaadje djeroek poeroet
Asem en zout

Kruiden:

1 theelepel ketoembar
½ theelepel trassi
4 kemirienoten
2 schijfjes laos

Bereiding

Maak de kip schoon. Snijd de uien en knoflook fijn en stamp alle kruiden fijn. Kook de kip met alle ingrediënten in ruim water gaar. Laat het gerecht niet droog koken. Met dezelfde kruiden kan men opor van eend maken. De kooktijd is dan wat langer, waardoor wat vaker wat water toegevoegd moet worden.

Opor ayam iv (kip in gekruide kokossaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 vette kip
5 uien gesnipperd
2 teentjes knoflook fijngehakt
½ theelepel ketoembar
½ theelepel trassi
4 kemiries
1 theelepel laos
½ theelepel suiker
1 spriet sereh
1 kopje santen
Asem en zout

Bereiding

De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte kruiden en santen zacht gekookt. Voor de smaak kan men er een blaadje djeroek poeroet bij doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

Opor ajam v (kip in gekruide kokossaus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
4 kemiries
1½ theelepel ketoembar
1 theelepel trassie
1 stengel sereh
½ vingerlengte laos
2 salamblaadjes
1 theelepel asem
1 theelepel javaanse suiker
4 djeroek poeroetblaadjes
½ blok santen
2 bouillonblokjes of zout

Bereiding

Snijd de kip in stukken. Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn. Wrijf ze met de kemiries, ketoembar en trassie fijn en smeer de stukken kip hiermee in. Kook de stukken in een pan met ruim water. De stukken kip moeten 1 cm onder water staan op een niet te hoog vuur. Voeg, zodra het water kookt, de sereh, laos, salam, asem, javaanse suiker en djeroek poeroet toe. Laat na 10 min. De santen er in smelten en doe de bouillonblokjes of zout erbij. houd de pan half open zodra de santen gesmolten is. Roer telkens en voeg zonodig heet water toe want het gerecht mag niet te droog zijn. Bereid het gerecht een paar dagen eerder voordat men aan tafel gaat. hoe langer de kruiden kunnen intrekken, des te lekkerder zal het worden. Opor ajam kan 2-3 dagen op een koele plaats of in de koelkast bewaard worden. Warm het eens per dag op onder toevoeging van wat heet water op een laag vuur.

Pastel toetoeep (jachtschotel met kip)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip 25 gram djamoer koeping 25 gram sedep malam 200 gram wortelen 100 gram diepvries doperwten 100 gram peultjes 200 gram spitskool 2 eieren 1 ui 1 prei 2 eetlepels ketjap manis peper en suiker boter en paneermeel aardappelpuree

Bereiding

Kook de kip gaar, haal haar uit de pan en bewaar de bouillon. Ontdoe de kip van de beentjes en snijd het vlees in stukjes. De djamoer koeping en sedep malam een half uur in ruim water koken. Daarna goed uit laten lekken en de kip toevoegen. Kook de wortels gaar. Kook de eieren hard en halveer ze. Snijd de spitskool fijn. Breng de bouillon weer aan de kook en doe er de kip, djamoer koeping, sedep malam en de groenten in. Fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden prei in boter en roer ook dit mengsel door de bouillon. Vervolgens doet men ook peper, zout, ketjap en suiker erbij en laat het geheel nog 3 min. Sudder. De massa mag niet te droog worden. Beboter een vuurvaste schaal en doe het kip-groentemengsel hierin. Leg de vier halve eieren erop en bedek de massa met een laag aardappelpuree. Strooi hierover paneermeel en leg hier en daar wat klontjes boter. Zet de schotel in een voorverwarmde oven en bak het geheel in 20 min. Gaar. Deze jachtschotel warm serveren.

Perdekel ayam pangang (kippegehakt in vuurvaste schotel)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Maak kippegehakt als in vorig recept staat aangegeven. Meng er enkele lepels bouillon doorheen zodat de massa slapper wordt. Doe het gehakt over in een vuurvaste schaal, bestrooi het met paneermeel en leg er enkele klontjes boter op. Bak het in de oven gaar. Magnetron: laat de boter en paneermeel weg. Doe het gehakt in een ondiepe magnetronschaal en verwarm het onafgedekt 12 à 15 min. Op 50%.

Perkedel ayam (kippeballetjes)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

750 gram borststukken van kip 2 grote gekookte aardappelen

1 ei paneermeel

olie 3 eetlepels gesnipperde uien

1 gesnipperd teentje knoflook 1 eetlepel gehakte selderie

peper en zout nootmuskaat

Bereiding

Snijd het vlees van de botten, draai het 2 maal door de vleesmolen en draai er daarna de aardappelen doorheen. Vermeng de aardappelen met kippevlees, uien, knoflook, peper, zout en nootmuskaat. vorm er balletjes van. Klop het ei los met 1 eetlepel water. Haal de balletjes door paneermeel, vervolgens door het geklopte ei en daarna opnieuw door het paneermeel. Bak de balletjes op in de frituurpan in hete olie.

Petjel ajam (kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

500 gram gare kip in stukken 1 ui3 teentjes knoflook 2 dl santen

Kruiden:

5 kemirnoten 1 theelepel trassi1 theelepel zout ½ theelepel
kentjoer1 spriet sereh citroensap

Bereiding

Maak de kemiries met ui en knoflook heel fijn. Doe de overige kruiden erbij en roer de santen erdoor. Verwarm dit op een zacht vuur, terwijl men goed blijft roeren. Doe de kip in een schaal en giet er de saus overheen.

Podomoro (gekookte kip met kool of taugé)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip 200 gram taugé of witte kool6 teentjes knoflook 1 ui1
theelepel ketoembar ½ theelepel koenjit½ theelepel kentjoer 1
lombok1 blaadje salam 1/8 blok santen zout en water

Bereiding

Meng de aan stukken gesneden kip met de kruiden, kleingesneden ui, knoflook, lombok, de taugé of kool en de santen. Kook het geheel goed gaar.

Ragoût ajam (kip met gehaktballetjes en champignons)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip 1200 gram 100 gram mager gehakt ½ liter bouillon 1 ui
fijngesneden 100 gram champignons in vieren 1 eetlepel
citroensap 1 eetlepel bloem 1 theelepel nootmuskaat zout en peper

Bereiding

De kip gaar koken, het vlees in blokjes snijden en de bouillon bewaren. Maak van het gehakt balletjes en kook die met de kip mee. Maak dan van wat margarine, bloem en bouillon een saus en doe dit bij de van tevoren gefruite uien. Maak dan af met de kruiden. Doe er dan de kipstukjes, gehaktballetjes en als laatste de stukjes champignons bij. laat alles op een klein vuur nog ca. 20 min. Sudderend.

Semoer ajam djawa (smoor van kip in gekruide saus uit java)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip in stukken 2 uien fijngesneden 2 teentjes knoflook fijn 1
theelepel sambal oelek
1 theelepel laos 3 eetlepels ketjap manis
1 theelepel nootmuskaat zout en peper

Bereiding

Bak de stukken kip in olie bruin. Maak van alle ingrediënten een mengsel. Is de kip bruin, doe dan het mengsel erbij. nog een kopje water toevoegen en ca. 45 min. Laten sudderen.

Semoer ajam i (smoor van kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 grote kip in 4 stukken 4 eetlepels olie
2 gesnipperde uien 2½ dl water
3 eetlepels ketjap manis 1 theelepel djahé
3 kruidnagels 5 geplette zwarte peperkorrels
1 theelepel nootmuskaat zout

Bereiding

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin. Voeg de ui toe en bak deze 2 min. Mee. Voeg het water, ketjap, djahé, kruidnagels, peperkorrels, nootmuskaat en wat zout toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. Zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.

Semoer ajam ii (smoor van kip in gekruide saus)

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Aziatisch
Bron

Soort Gevogelte
Type Kip

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine kip van 800 gram 2 eetlepels boter
3 eetlepels gesnipperde uien 1 teentje gesnipperde knoflook
1 eetlepel ketjap manis stuk asem (ter grootte als een walnoot)
Peper en zout citroensap

Bereiding

Snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem, zout en peper vermengd met 1 à 2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marineren. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en citroensap en stoof de kip tot het vlees gaar is. Magnetron: marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1 min. Op 100%. schep er de uien en knoflook door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. roer er dan de ketjap en citroensap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. Op 70% gaar.

Semoer ajam iii (smoor van kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kleine kip van 800 gram 3 eetlepels boter
3 eetlepels gesnipperde uien 2 teentjes gesnipperde knoflook
2 eetlepels ketjap manis stuk asem (ter grootte als een walnoot)
zout sap van ½ citroensap
1 theelepel laos 1 ontpitte lombok in ringetjes
1 theelepel djahé

Bereiding

Snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem vermengd met 1 à 2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marineren. Droog ze af. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook de laatste minuten mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en het citroensap. Voeg laos, djahé en lombok toe en stoof alles tot de kip gaar is. Magnetron: marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1½ à 2 min. Op 100%. schep er de uien, knoflook, ketjap, laos, djahé en lombok door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. leg de kip erop en maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. Op 70% gaar.

Semoer ajam iv (smoor van kip in gekruide saus met tomaat)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip van 1000 à 1200 gram 4 eetlepels boter
5 eetlepels gesnipperde uien 3 teentjes gesnipperde knoflook
3 eetlepels ketjap manis nootmuskaat
peper en zout 2 middelgrote tomaten

Bereiding

Snijd de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. laat de kruiden enige tijd intrekken. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak dan de uien en knoflook mee. Snijd de tomaat in plakken en bak ze ook mee. Maak de saus af met een beetje water en ketjap.magnetron: snijd de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1 min. Op 100%. schep er de uien, knoflook en plakken tomaat door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. roer er dan de ketjap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. Op 70% gaar.

Semoer ajam pasar poetih (smoor van kip in gekruide saus)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip ± 1200 gram 3 theelepels ketoembar1½ theelepel djinten 1
theelepel fijne kruidnagel
½ theelepel peper ½ theelepel zout1 stukje trassi 1 stukje foelie2
dl santen 1 blaadje salam

Bereiding

Snij de kip in stukken en kook ze in water halfgaar. Laat ze uitlekken. Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden. Bak de stukken kip bruin en doe ze dan weer terug in het bouillonmengsel. Laat alles ca. 30 min. Smoren.

Semoer ajam siliwangi (smoor van kip in gekruide saus uit siliwangi)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip ± 1200 gram 1 grote ui fijngesneden 1 teentje knoflook
fijnggehakt 1 theelepel djahé ½ theelepel foelie ½ theelepel peper 1
scheutje azijn wat bloem

Bereiding

Kook de in stukken gesneden kip in water met azijn halfgaar. Haal de stukken eruit en laat ze uitlekken.
Bewaar de bouillon en doe daar de kruiden in. Bak de stukken kip in wat olie bruin en smoor ze dan nog
ca. 30 min. In de bouillon. Eventueel met wat bloem binden.

Taugé dan ajam (kipfilet met taugé in pakjes)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

4 dikke plakken kipfilet 3 eetlepels olie

250 gram taugé 1 theelepel ketoembar

½ theelepel djahé ½ theelepel knoflookpoeder

2 eetlepels ketjap manis 2 eetlepels sesamzaad

Bereiding

De oven voorverwarmen op 225 graden of stand 5. 4 grote vellen aluminiumfolie invetten met 1 eetlepel olie. Taugé wassen en uit laten lekken, 2 eetlepels olie met ketoembar, djahé en knoflookpoeder tot een sausje roeren en de voorgebraden plakken kipfilet daarmee bestrijken. Taugé over de folie verdelen en ketjap erover druppelen. Kipfilet op de taugé leggen en bestrooien met sesamzaad. De folie dichtvouwen tot pakketjes en 10 min. In de hete oven leggen. Lekker bij nasi of bami.

Zwartzuur van kip of eend (gekruide kip of eend)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Aziatisch	Type	Kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Aantal personen 4 Stuks.

1 kip of eend in stukken 1 gesnipperde ui
1 blad laurier 1 pijpje kaneel
4 kruidnagels ½ theelepel nootmuskaat
2 glazen rode wijn peper en zout

Bereiding

Kip of eend kruiden met peper en zout en daarna in de boter braden tot het vocht wat uit het gevogelte trekt. Dan de ui meebraden tot hij lichtbruin is. Afblussen met een kopje water. Dan de laurier, kaneel, kruidnagels en nootmuskaat toevoegen met als laatste de wijn erbij. laten sudderen tot het vlees gaar is.

