

Boemboe Balie



Hoofdgerecht voor 4 personen

1 braadkip of 8 drumsticks ontvelt
2 uien
4 teentjes knoflook
1 Spaanse peper
of 2 à 3 theel. sambal oelek
2 theel. laos
1 theel. tamarinde
1 theel. trassi
1 theel. Zoetstof poeder of vloeibaar
ketjap kikoman
Plantaardig bakspray om te bakken

Vorbereiden:

Wie een braadkip gebruikt, snijdt deze in kleine stukken en verwijder het vel. Snipper de ui en de knoflook, snijd de peper open, verwijder de zaadlijst en snijd in kleine stukjes

Bereiden:

Verhit de olie in een braadpan en fruit hierin de uien, de knoflook en de peper. Voeg er de kruiden aan toe, laat even mee braden en doe er de stukken kip bij. Voeg zodra de kiplen een kleurtje hebben, zout, ketjap, zoetstof en een beetje water toe en laat in circa 1 uur gaar smoren. Serveer met zilvervlies rijst en een frisse komkommersalade.

Tip:

Dit gerecht kan ook gemaakt worden met runderlappen. Neem voor een vegetarische versie in plaats van vlees hardgekookte eieren. Laat deze even mee verwarmen in het uien- knoflookkruidenmengsel. De meeste kruiden zijn bij de supermarkt verkrijgbaar, zo niet ga dan naar de toko.