

OOSTERS GERECHT: ZWARTE KIP

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 35 g boter of rijstolie
- 500 g kipdijfilet
- 1 dikke ui
- 2 teentjes knoflook
- ½-1 el sambal
- 1½ tl laos
- 150 ml ketjap manis
- 150 ml water
- 1 el tamarindepasta
- 1 el bruine basterdsuiker

BEREIDINGSTIJD

Bereiden: ca. 1,5 uur

Wachten: minimaal 8 uur

BEREIDING

Snijd de kip in stukken. Snipper de ui en de knoflook en zet apart.

Verhit de boter of olie in een pan met dikke bodem en braad hierin de kip rondom aan. Voeg dan alle overige ingrediënten toe en breng zachtjes aan de kook.

Laat met gesloten deksel op lage temperatuur een uurtje stoven.

Dit gerecht is het lekkerst als je het de avond van te voren al maakt. Zet in de koelkast en laat een nacht staan zodat alle smaken goed kunnen intrekken.

Warm het gerecht langzaam op. Bindt de saus eventueel met 1 eetlepel maizena die je in water oplost en al roerend mengt. Laat 5 minuutjes zachtjes pruttelen zodat de saus indikt.

Lekker met rijst en boontjes.

VARIATIE TIP

Vervang de kipdijfilet door drumsticks. Wil je de saus voor een vegetarisch gerecht, dan kan dat natuurlijk ook. Smoor dan de ui met de knoflook, voeg de overige ingrediënten toe en laat een half uurtje zachtjes pruttelen tot de ui gaar is. Bak bijvoorbeeld vegetarische kipstukjes, tofu of tempeh voor erbij.