**Ajam Ketjap uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

1 theel knoflookpoeder

1 theel uienpoeder

½ theel djintan

1 theel laos

1 theel ketoembar

Zout

Peper

10 a 12 kipkarbonaadjes ca 1,2 kg of drumsticks

5 el olie

3 dl ketjapsaus (zie recept ketjapsaus van conimex)

Bereiding:

Meng de knoflookpoeder met uienpoeder, djintan, laos en ketoembar. Voeg een beetje zout en peper toe. Wrijf de karbonaadjes of drumsticks in het mengsel. Verhit de olie in een wok en bak onder voortdurend roeren en omscheppen de karbonaadjes 8 a 10 minuten aan alle kanten. schenk daarna zoveel mogelijk olie uit de wok voeg de ketjapsaus toe en laat dit alles nog 8 min pruttelen.