**Ajam Ketjap**

Nodig:

8 drumsticks

3 theelepels bruine basterdsuiker of gula djawa,

2 teentjes knoflook

zout

1 ui

2,5dl water

3 theelepels sambal oelek

1 eetlepel citroensap

3 theelepels ketjap manis

olie

Bereiding:

Pel de ui en de knoflookteentjes en snijd ze fijn. Wrijf in een vijzel de ui, knoflook, wat zout en de sambal fijn. Verhit wat olie in een wok en fruit hierin het fijngewreven kruidenmengsel eventjes. Voeg dan het water, suiker, ketjap en citroensap toe, breng dit aan de kook en laat dit een paar minuten koken. Doe dan de drumsticks erbij en laat dit 15 – 20 minuten zachtjes sudderen tot de drumsticks gaar zijn. Lekker met Bami Goreng of witte rijst.