**Ajam opor (kip in kruidige saus)**

Nodig:

4 tot 6 kipdijfilets

2 uien

Koffielepel knoflookpasta

1 eetlepel gemalen laos

1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)

1 theelepel asempasta of een kneep citroensap

1 theelepel gemalen komijn (djinten)

1 eetlepel gemalen kurkuma (koenjit)

1 theelepeltje (kokosbloesem of palm) suiker

stukje trassi ter grootte van een kidneyboontje

½ blik kokosmelk

1 handje cashewnoten

2 daun djeroek poeroet (limoenblad)

4 laurierbladen

1 sereh stengel (citroengras)

1 groentebouillonblokje

scheutje olie

optioneel: hardgekookte eieren (deze leg je in de saus erbij zodat de smaak er goed in kan trekken)

*Volgende keer wat pittiger (sambal) en meer zout erbij.*

Bereiding:

Doe de uien met de knoflook, laos, ketoembar, suiker, kurkuma en djinten in een keukenmachientje of een vijzel en maak er een pasta (boemboe) van. Verhit een scheutje olie in een wok en fruit de boemboe aan. Schep op hoog vuur goed om met een spatel. Voeg er een scheut kokosmelk bij en schep het nog even om. Verkruimel de trassi boven de pan en maal de cashewnoten in het keukenmachientje of de vijzel. Voeg de cashewnoten en het groentebouillonpoeder toe aan het mengsel en giet de rest van de kokosmelk in de pan. De cashewnoten zorgen ervoor dat de saus iets dikker wordt. De serehstengel, de limoen en laurierbladeren kunnen er nu bij. Je legt deze in zijn geheel in de saus. Als het goed is begint het al lekker te ruiken in je keuken! Proef of de saus op smaak is en voeg indien nodig een snuf zout, vers gemalen zwarte peper en een kneep citroensap toe. Leg nu de kipdijfilets in de saus en schenk er eventueel nog een scheutje water bij. Doe de deksel op de pan en laat het sudderen voor ongeveer 45 minuten tot een uur. Je kunt voor dit recept ook drumsticks of kippenpoten nemen.