**Ajam Opor**

Nodig:

8 eetl. kokos/klapper

Zout

Peper

2 theel. kerrie Djawa

1 theel. Knoflookpoeder

1 theel. Laos

3 a 4 eetl. olie

2 grote uien

1 kilo kipfilet

Bereiding:

Leg de kokos/klapper in een kom en schenk er 4 deciliter kokend water bij. Laat dit 5 tot 8 minuten staan. Doe alles over in een fijne zeef. Druk er zoveel mogelijk vocht uit (santen). Meng in een kommetje een halve theelepel zout met peper, kerrie, knoflookpoeder en laos. Roer er 1 eetlepel olie door. Snijd de kipfilets in blokjes. Meng de kipfilets met het kruidenoliemengsel. Snipper de uien ragfijn. Verhit de rest van de olie. Bak de filetblokjes er snel goudbruin in. Voeg tijdens het bakken de gesnipperde uien toe. Ze mogen slechts licht kleuren. Schenk de santen erbij. Temper de hittebron en laat het geheel gedurende 45 minuten zachtjes sudderen.