**Ajam Setan (scherp gekruide duivelse kip) uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

8 kipdrumsticks (samen 1 kg)

3 theelepels boemboe sate

2 uien

2 teentjes knoflook

3 a 4 eetlepels olie

2 a 3 theelepels sambal oelek

1 theelepel laos

3 dl. kokend water of kippenbouillon (van tablet)

2 theelepel citroensap

1 a 2 eetlepels ketjap manis

Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met boemboe sate. Snipper de uien en pers de knoflook uit. Verhit de olie en bak de stukken kip er aan alle kanten in 6 tot 8 min. goudbruin in. Neem de stukken uit de pan. Fruit de uien in de achtergebleven olie tot ze beginnen te kleuren. Schep de knoflook en de sambal erdoor. Voeg direct daarna de laos en het bouillon toe. Roer alles goed door en laar de kook erover komen. Leg de stukken kip in de pan terug. Laat alles dan nog ca. 1 uur zachtjes sudderen. enkele malen de kip omkeren. Leg de gare stukken kip op een voorverwarmde schaal. Laat de saus intussen nog even flink doorkoken. Voeg citroensap toe en schenk de ketjap bij. Doe de saus over de kip.