**Ajam besengek uit de slowcooker**

Nodig:

3 kippenbouten

Voor de boemboe

2 uien, grof gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, grof gehakt

1 rode peper, grof gehakt

1 tl sambal trassi

1 tl tamarinde

3 kemirienoten, beetje gehakt

1 tl korianderzaad

1 tl komijnzaad

2 tl kurkuma

1 tl laos

1 tl gula djawa of bruine basterd suiker

Zwarte peper uit de molen

In de pan toevoegen

1 serehstengel, gekneusd

2 blaadjes salam

2 blaadjes djeroek poeroet

½ blok santen, geraspt

Bereiding:

Rooster de kemirienoten in een droge, hete koekenpan lichtbruin. Haal uit de pan en zet even apart. Rooster dan de komijn en korianderzaadjes tot het lekker begint te ruiken en de zaden gaan springen. Kijk uit dat het niet verbrand. Doe de ui, knoflook, rode peper, sambal, tamarinde, kurkuma, laospoeder, suiker geroosterde noten, zaden en zwarte peper in een keukenmachientje en pureer tot een gladde boemboe. Smeer de kippenbouten op en onder het vel lekker met de boemboe in en zet een nachtje afgedekt weg in de koelkast. De volgende dag doe je de gemarineerde kippenbouten over in de pan van de slowcooker. Voeg de gekneusde serehstengel, blaadjes salam en djeroek poeroet toe. Zet de Slowcooker 6 uurtjes op low. Er komt vanzelf genoeg vocht vrij uit de kippenbouten. Schep dat af en toe even over de bouten. Het laatste uurtje haal je de kip even uit de pan. Verwijder de serehstengel, salam en djeroek poeroekblaadjes. Voeg de geraspte santen toe en meng goed door. Doe de kip weer terug in de pan en zet de slowcooker op high om het ergste vocht nog wat te laten verdampen.

**Lekker met: Rijst met sugarsnaps en een eitje**

Nodig voor 2 personen:

½ el kurkuma

Arachideolie

2 eieren , geklutst

2 bosuitjes , in dunne ringetjes gesneden

2 teentjes verse knoflook, fijngehakt

Sugarsnaps, in kleine stukjes gesneden

1 tl sambal trassi

1 tl sambal badjak

1 el ketjap manis

½ tl Korianderpoeder

½ tl Laos

½ tl sereh

Zout, als je het nodig vindt

Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

Breng een pan water met de kurkuma aan de kook, voeg de rijst toe en kook 5 minuten op zacht vuur. Giet de rijst af spoel met koud water en laat afkoelen. Verhit een klein scheutje olie in een koekenpan en bak het ei. Blijf met een vork het ei los roeren Je maakt er dan een scrambled egg van. Zet even apart. Verhit een scheut olie in de wok en fruit hierin de uitjes, knoflook en sugarsnaps een paar minuutjes. Voeg de goed afgekoelde rijst toe en bak een minuutje of vijf mee. Meng het ei erdoor. Voeg dan de sambal, ketjap, korianderpoeder, laos, sereh zout en zwarte peper toe.